



الفِلاحَة الأَنْدَلُسيَّة

لأبي زكريا، يحيى بن محمد بن أحمد بن العوام الإشبيلي
المُتَوَفَّى سنة ٥٨٠ هـ/ ١١٨٤ م

الجزء الخامس

تحقيق

د. أنور أبو سويلم　　د. سمير الدروبي　　د. علي ارشيد محاسنة

منشورات مجمع اللغة العربية الأردني

١٤٣٣هـ/ ٢٠١٢ م

فهرس الجزء الخامس

الموضوع | الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الباب السادس والعشرون

[زراعة المنابت ذوات البذور المستعملة في الأطعمة]

في صفة العمل في زارعة المنابت ذوات البذور المستعملة في الأطعمة، وفي بعض الأدوية، مثل: الكَمّون والكَرَاويا والشُّونِيز والثُّفَّاء —وهو الحِداان— والأَنِيْسُون وشبهها

الباب السادس والعشرون

[زراعة المنابت ذوات البذور المستعملة في الأطعمة]

في صفة العمل في زارعة المنابت ذوات البذور المستعملة في الأطعمة، وفي بعض الأدوية، مثل: الكَمّون والكَرَاويا والشُّونِيز والثُّفّاء –وهو الحِدان– والأَنِيْسُون وشبهها

[الـ] فصل [الأول]

أما صفة العمل في زراعة الكمّون:

قال أبو الخير الإشبيلي وغيره: الكمُّون أنواعٌ:

منها الكمُّون الأسود اللون، والفارسي وهو أصفر، والنبطي وهو الموجود في أكثر المواضع، ومن الجميع برِّي وبستاني، ويزرع البستاني سقياً وبعلاً[1].

قال ابنُ بصَّال[2] وغيره:

تُوافقُهُ الأرضُ الحرشاءُ والرملةُ والأرضُ الحمراءُ (الـمُكَدَّنَةُ) واللَّيِّنَةُ الباردةُ، ولا يُزرع في الأرضِ الغليظةِ؛ من أجل أنَّه يتنعم فيها ويحترق. وكذلك يُزْرَعُ في أرضٍ ثريَّةٍ نعماً ثقيلة بالماء. ولا يحتاج إلى سقي، ولا يُسقى بالماء أكثر من مرتين أو ثلاث مرات.

---

(١) انظر: الصفحات المتقدمة.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٢١.

قال أبو الخير[1]: وقتُ زراعتِهِ شهر يناير، ويُؤَخَّرُ عن ذلك إلى فبراير على السقي. ويُزْرَعُ في البلاد الدافئة في مارس. ويُتقدم بعمارة الأرض التي يزرع فيها في نوبنبر أو دجنبر مرّةً وثانيةً. وتعمل فيها الأحواضُ على القدر المذكور في هذا الكتاب — ويزبل كُلُّ حوضٍ منها بنحو قُفّتين من الزبل البالي الرقيق، ويزرع فيها الكمّون وهي ثريَّةٌ مائلةٌ إلى الجُفُوفِ قليلاً في هواءٍ طيبٍ وسكونِ ريحٍ.

وتُحَرَّكُ الزريعة مع التُرَابِ بِمِكْنِسةٍ ليختلطا، ويُسقى بالماء مرّة واحدةً سقياً ليّناً. فإن جفّت أرضُهُ قبل أن يَنْبُتَ أُعِيدَ إليه السقيُ كذلك حتى ينبت. فإذا اعتدل نباته، رفع عنه السقي. ويُنَقّى من عشبٍ إذا كان فيه.

ويُزْرَعُ في مائةِ حوضٍ من زريعتِهِ نحو رطلين. فإذا ظهر نَوّارُهُ، سقي مرّةً واحدةً فقط، وبها يتخلص —إن شاء الله تعالى—.

وإن زُرِع في البعل دون سقي، فتُعَمَّرَ له الأرض نعماً. ويُقلّل له من الزبل بها. وتزرع كما تُزْرَعُ الحبوبُ، ولا يُرَدُّ عليه الترابُ بالحرث كما يُعمل بالحبوب، لكن يؤخذ غصنٌ كثير الشوك ويُربط في حبلٍ، ويثقل بحجارة، ويجر على وجه تلك الأرض المزروعة ليختلط بذلك الكمون مع التراب، أو يربط ذلك في المحراث، ويجرّ على تلك الأرض المزروعة، ويقلع الكمون بعد انتهائه وامتلاء بذره، ويُيَبَّس، وينفض بذره، ويستعمل،

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٥٩.

ويصرف تبنه أيضاً في الطبخ عوضاً عن بذره[1]. ويُزرع الكاشم على هذه الصفة أيضاً.

قال ابنُ بصّال[2]: ويُبَكِّرُ بزراعةِ الكمُّونِ في البعل. وأكثرُ ما يجود في البلادِ المعتدلةِ الهواءِ المائلةِ إلى الحرارةِ قليلاً.

قال ابن العوام الإشبيلي: زرعتُ الكمُّون في الشرق على السقي، فجاء مجيئاً صالحاً، إلاّ ما أصابه الظلُّ منه، فإنّه يَفْسُدُ.

* * *

(١) يُلاحظ أن المعلومات الواردة في كتاب أبي الخير الإشبيلي مختصرةٌ، ويلاحظ أن ابن العوام يتصرّف فيها بعض الشيء أيضاً.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٢٢.

[الـ] فصل [الثاني]

[زراعة الكراويا]

وأما صفة العمل في زراعة الكراويا[1]:

قال أبو الخير الإشبيلي[2]، وغيره: هو نوعان: بستاني وبرِّي، وكلاهما لهما زهر أبيض.

قال ابنُ بصّال[3] وغيره: تُوافِقُهُ الأرضُ الـمُدَمَّنَةُ والأرضُ الرطبةُ، والـمُودِكةُ، والكثيرةُ الزبل أيضاً.

وصفة العمل في زراعته وعمارة الأرض له، ووقت زراعته مثل العمل في زراعة الكمُّون على السقي. أما بالعمل على السقي بالماء، فتزبّل الأرض للكراويا، ويُجْعَلُ لها في كل حوضٍ من الزبل البالي المعفّن قدرُ ثلاثِ قفّاتٍ، وتُسقى إثر زراعتها سقياً ليناً مرّةً واحدةً. فإذا جفَّ وجه أرضها، فتُسقى بالماء حتى يعتدلَ نَبَاتُها، ثم يُقطع عنها الماء.

---

(١) تابل معروفٌ، وليس بعربي.

كتاب النبات، أبو حنيفة الدينوري: ٢/٢٤٠.

وقد سبق التعريف به من عمدة الطبيب.

(٢) عمدة الطبيب: ١/٤١٨، معجم أسماء النبات، ص١٠٤.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٢٢-١٢٣.

قال ابن بصال: وانتهاءُ مُدَّهَا إلى شهر يونيو، وهي وَرَقَةٌ مباركةٌ جيّدةٌ.

وينقل منها نقل إن احتيج إلى ذلك. ويُغْرَسُ منها نقل على السواقي والأهداف، فينجُب، فإذا صارت في طول الإصبع، فَيُذَرَّى على حوضٍ منها من الزبل الرقيق قدرُ قفة، ويُحَرَّكُ مع أرضها بمنقاشٍ مثل منجل الحصاد، بل يكون أعظمَ منه، ويكون طوله نحو شبر من أول الأنبوب إلى آخر القُفَف، يكرر ذلك مرتين أو ثلاث.

فإذا عطشت، وظهر عليها علامة ذلك، فتسقى بالماء مرّة واحدةً، فإذا اعتدلت أرضها، يحرك ترابها بالمنقاش، ولا تسقى حتى تبدو عليها أمارة العطش، فتسقى، وتتعاهد بالماء كذلك حتى تنوّر، فحينئذٍ يقطع عنها الماء، ولا تُسقى بوجهٍ.

ويزرع في مائةِ حوضٍ من زريعة الكراويا التي لم تعفّن ثلاثة أرطال. فإذا عقد البذر في إكليلها، واصفرّت، فيجمع ما قد طاب منها وكمل، ولا ينتظر ما لم يَطِبْ منها؛ لأنّه بطون.

وقيل: تعمد إليها إذا شئت قبل أن تزهر، وتدرس نباتها بالأقدام، وترض سواقيها، كما يُفعل بالبصل والسلجم —ويبسط عليها الزبل الطيب المعفن، وتسقى، فتجدد نباتُها، ويعتدل، ويزهر كله منه في وقتٍ واحدٍ. ولا يكون بطوناً إذا فُعل به هكذا، ولا يطول مكثها في الأرض. وترفع منها بعض الزريعة، وتعفن أكثرها، وحينئذٍ تستعمل في الأطعمة.

وصفةُ تعفينها أن تُؤْخَذَ ظروفٌ... وتُملأ من أَكَالِيلِها المبذرة التي جُمعت أولاً فأولاً، فتُغَطَّى، وتُطَمّ، وتُثْقَل بالحجارة، وتبقى كذلك حتى يظهر عليها الخمجُ، وتعلوها شُهبةٌ، ثم تخرج منها، وتيبّس، فبذلك تَسْوَدّ، ويُخَلَّص بذرُها من تبنها، وترفع إلى وقت الحاجة إليها.

قال ابنُ العوام الإشبيلي: تُزْرَعُ الكراويا بإشبيلية، وأكثر ذلك في حَبَّاتٍ تُيَبَّس منها.

* * *

[الـ] فصل [الثالث]

[زراعة الشونيز]

أما صفة العمل في زراعة الشونيز سقياً وبعلاً.

قال أبو الخير الإشبيلي[1] وغيره: الشونيز ثلاثةُ أنواع: أحدها بُستاني، وهو معروفٌ. وبَرِّيَّان، وهما نوعانِ: أحدهما يشبه البستاني في جميع أحواله، إلاَّ أنَّ بذرَهُ أسودُ إلى الغبرة ليس بذلك مثل البستاني. والآخر يعرف بشونيز الحنطة، وهو حبٌّ مُدَحْرَجٌ أسودُ عليه خشونة. والشونيز هو الحبّةُ السوداءُ.

قال ابنُ بصَّال[2] وغيره: تُوافِقُهُ الأرضُ المدمنةُ والـمُودِكةُ والرطبةُ والحرشاءُ، ولا توافقُهُ الخشنةُ؛ لأنَّه يتنعَّم فيها ثم تلتهب ولا تتخلص. ووقتُ زراعته في فبراير ومارس وأبريل، وهو آخر مدته.

ويُزْرَعُ على السقي في الأحواض مُقَامةً في أرضٍ معمورةٍ، وقد حرثت في يناير وقبله بيسير وبعده، ويكرّر عليها الحرث مراراً متفرقات، وعملت مثل عمل أرضِ الكمونِ والكراويا. ويُزْرَعُ الشونيزُ كما تزرع الأحباق. ويزرع في مائةِ حوضٍ منه رطلان، ويُسقى بالماء بإثر زراعته

---

(١) عمدة الطبيب: ٢/٧٩٨-٧٩٩؛ ١/٤٣٠، معجم أسماء النبات، ص١٢٥.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصّال، ص١٢٣-١٢٤، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٧٤.

سقياً ليّناً حتى ينبت، ولا يكثر عليه بالماء في صغره. وهو يحتمل الماءَ الكثيرَ في كِبَرِهِ. فإذا اعتدل نباتُهُ، فيُقطعُ عنه السقيُ، فإذا صار بطول الإصبع، وظهر احتياجه إلى الماء بالعلامَة الدالة على عطش المنابت، وهي المذكورة قبل ذلك، فيسقى بالماء، وينقّى من عشبه، ويُسقى مرتين في الجمعة.

ويُزْرَعُ أيضاً على سواقي البصل والكتّان فينجب. ويُزْرَعُ في البعل في الأرضِ الكريمةِ الرطبةِ المعمورةِ نعماً في يناير، يُبكّر بزراعته فيها، ويُخْلَطُ معه وقت زراعتِهِ التُرابُ المغربَلُ، والزبلُ. وحينئذٍ يُزْرَعُ؛ لئلاّ يفرق الريح حبَّهُ.

قال الكندي[1] **وغيره:** الإكثار من الشونيز ثقيلٌ.

وقال ابن العوام: رأيتُهُ مزروعاً في الشرق في البعل. وقد جاء مجيئاً جيّداً، ويزرع الشونيز في إشبيلية في يناير.

* * *

(١) عمدة الطبيب: ١/١٥٢، ١٩٢، ٢٠٩-٢٠، معجم أسماء النبات، ص١٢٤.

[الـ] فصل [الرابع]

[زراعة حَبّ الرشاد]

وأما صفة العمل في زراعة حَبِّ الرشاد:

قال أبو الخير الإشبيلي[1] **وغيره:** هو الثُفّاءُ، وهو الحُرْفُ.

ويزرع سقياً وبعلاً. قال أبو الخير الإشبيلي وغيره: الحُرْفُ أنواع.

ومن كتاب ابن حجاج[2]: يزرع الثُفّاء في شبَاط وآذار ونيسان.

قال ابن بصال[3] **وغيره:** العملُ في زراعته وتدبيره مثلُ العمل في الشونيز سواءً. ويُخلطُ مع بذره في حين زراعته الترابُ؛ لئلاّ يفرق الريح حبَّه. ويقلع إذا طاب في مايو. ويُزْرَعُ بين الكتّان في أهداف أحواضه، فيجود، ويحتمل الماءَ والزبلَ الكثيرَ، إذا زرع سقياً، وينفع من نهش الهوام شُرباً وضماداً مع العسل. وإذا دُخّن به طرد الهوام.

قال ابن العوام الإشبيلي: يُزْرَعُ في إشبيلية في يناير.

(١) المقنع في الفلاحة، ابن حجاج، ص١٢٠، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص٧٤.

(٢) أخَلَّ بذكره كتابُ الـمُقنع لابن حجّاج.

(٣) لم يُفرد ابن بصال فصلاً خاصاً عن حبِّ الرشاد، وانظر حديثه عن الشونيز، ص١٢٣-١٢٤، وانظر بعض ما أورده ابن بصال في كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص٧٤.

وفي الفلاحة النبطية[1]: "... وتحتاج إلى التزبيل كسائر البقول، وإلى سقي الماء دائماً، والأمطار تُحييه وتنشيه. وهو مما يحتاج في تزبيله إلى التغبير وإلى طرح الزبل في أُصُولِهِ، وهو مع الماء الذي يُسقاه. وهو مما يُجزُّ جزّاً، وربّما قُلع مع أصوله في أول زرعه ومبدأ منبته. وقد يُرَبَّى كما يُرَبّى الكَرَفْسُ والهِنْدِباءُ والخسّ، فيصير أصولاً كباراً، ويعمل أصولاً هي دون أصول ما ذكرنا من البقول المربّاة، يكون بذلك تحويله من منبته إلى موضعٍ آخر، ثم يحوّل منه إلى ثالث، ويُعملُ فيه كما يعمل في الـــمُربّيات من البُقُول".

* * *

(١) الفلاحة النبطية: ٢/٧٩٤.

[الــ] فصل [الخامس]

[زراعة الأَنيسُون]

وأمّا صفة العمل في زراعة الأنيسون:

قال أبو الخير الإشبيلي[1] **وغيره:** هو الحَبَّةُ الحلوة

وقيل: هو الكمُّون الأبيض.

وقيل: هو بذرُ الرَّازِيَانج الرومي

وقيل: هو البَسْبَاسُ الشاميُّ، وهو نوعان: بستاني وبرِّي، ويُزْرَعُ سقياً وبعلاً.

قال ابن بصال[2] **وغيره:** يُوافقه من الأرض ما يوافق الشونيز. ووقتُ زراعته من يناير إلى آخر أبريل، ويُجمع حبُّه في أغشت. ويُوافقه السقيُ الكثيرُ بالماء والنقش في كبره. ويُعمل له، إن زُرِعَ على السقي، أحواضٌ في أرضٍ معمورةٍ نعماً، ويجعل في كل حوضٍ منها من الزبل القديم قُفّةٌ واحدة، ويزرع من بذره في مائة حوضٍ ثلاثةُ أرطالٍ، ويُسقى بالماء سقياً ليِّناً حتى ينبت.

(١) عمدة الطبيب: ١/٧٠، معجم أسماء النبات، ص١٤٠، واسمه باللاتينية الذي أثبته أحمد عيسى هو (Pim Pinella Anisum).

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٢٤.

قال ابن بصال[1]: فإذا اعتدل، فيقطع عنه الماء، ويُخَفَّف ما كان منه مُلْتَفّاً، ويكون بين أصلٍ منه وآخر قدرُ ثُلُثِ شبرٍ واحدٍ، وقيل: نصفُ شبرٍ. ويُنَقّى من العشب، إن كان فيه.

والعملُ في سائر تدبيره وأحواله مثل العمل في الكراويا، إلاَّ أنّه يعفّن بذره. وإن احتاج -إذا صار نباته في قدر عرض الإصبع- إلى السقي، فيُسقى. ثم إذا صار في عرض أربع أصابع، فيسقى مرَّتين في الجمعة. فإذا ابتدأ زهره يظهر، فيقطع عنه الماء؛ ليأتي زهرُهُ وبذرُهُ، ويَحْسُنَ قطعُهُ في وقت واحد، ولا يكون بطوناً.

قال ابن بصال[2]: وإن خفت أن لا يتم وظهرت عليه علامات العطش، فيسقى مرةً واحدةً أو مرّتين لا أكثر. وكذلك يعمل بزراعة القردمانا وهي الكراويا البريّة.

قال ابن بصال: وإن زرع الأنيسون بعلياء، فنعِّم أرضَهُ بالحرث الطيِّب، ويكرر عليه مراراً، وإلاَّ، فلم يُنجب فيها. والأنيسون يدفع ضرر السموم إذا أُكل.

* * *

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٢٤.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٢٤.

[الـ] فصل [السادس]

[زرعة الرَّازِيَانج البُستاني]

وأما صفة العمل في زراعة الرازيانج البستاني:

قال أبو الخير الإشبيلي[1] **وغيره**: هو البسباسُ العريضُ، والزيتون البرِّي. والبستاني له قضبانٌ غلاظٌ مثل القصب، مجوّفةٌ، ويُسمّى البسباس الصخري والرومي أيضاً. ويُزْرَعُ البستانيُّ سقياً، وأما البرِّيُّ، فيُزرعُ سَقيا وبعلاً.

ومن كتاب ابن حجاج[2]: "تُغرس أصول الرازيانج في تشرين الأول. وقد يزرع بذره في آب، فإذا استقل نُقل".

وفي الفلاحة النبطية[3]: "وينبتُ كثيراً لنفسه في المواضع الطيِّبَةِ التربةِ".

قال مهراريس وغيره[4]: يزرع بذْرُهُ في أحواضٍ قربَ الحيطانِ، بعد أن تعمّر عمارةً جيدةً، وتزبّل، وتبرّد بالماء، ويُسقى بالماء بعد زراعته،

(١) عمدة الطبيب: ٣١٨/١-٣١٩، معجم أسماء النبات، ص٨٤.

(٢) المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص١١٩-١٢٠.

(٣) الفلاحة النبطية: ٨٥٤/٢. (وقد ذكرها باسم بزهليا).

(٤) ذكر ابن حجاج الإشبيلي ممّن نقل عنهم منهاريس وليس مهراريس. لكنّه لم ينقل عنه شيئاً، بل ذكره فيمَنْ ذكر من علماء الفلاحة الذين أخذ عنهم. و لم أعثر على هذا القول لمهراريس، وربما سقط هذا القول من كتاب المقنع.

ويُتَعَاهَد به حتى ينبتَ. ويُنقل إذا استحقّ ذلك إلى الأهداف، لتتزيّنَ به البساتينُ، ويُكَبَّس في الرمل لمن أحبّه كذلك. والعمل فيه مثل العمل في السريس. وكذلك يكبس البرّي منه إذا زُرع في البساتين، فإنّه يبيضّ بشكلٍ حَسَنٍ. ويترك منه أيضاً موضعه لأخذ زريعته. ووقتَ زراعة بذره يناير ومارس.

قال ابن العوام الإشبيلي: ويزرع في إشبيلية في يناير.

وفي الفلاحة النبطية[1]: البَزْهَلْيا "تُسمّى بالفارسية رازيانج. ويسميها الكسدانيون بزهليا. وهو أخضرُ الورق. يزرع في آذار ونيسان. وربّما زُرع في أيلول. فينشو ويفلح في الوقتين جميعاً، وهو طيِّبُ الريح طيِّبُ الطعمِ، تَشُوبُهُ مرارةٌ مُسْتَلَذَّةٌ غيرُ مستكرهةٍ... وينبت كثيراً لنفسه في المواضع الطيبة التربة، إلاّ أنّه إذا نبت بإفلاح الناس له كان أكثر وأقوى انتشاراً، وإذا نبت لنفسه، فلا بد أن يكون أَقْشَفَ وأعْطَشَ وأقلَّ رِيّاً".

* * *

(١) الفلاحة النبطية: ٢/٨٥٠، ٨٥٤.

[الـ] فصل [السابع]

[زراعة التُمْك]

أمّا صفة العمل في زراعة التُمْك[1]:

قال أبو الخير الإشبيلي[2] **وغيره**: هو الأنيسون البرّي.

وقال ابن بصال[3] **وغيره**: يُوافقُهُ من الأرض الحرشاءُ، ومن الرملية ما يقربُ منها من الظلّ ويوافقه أيضاً الماءُ العذبُ. ولا يحتمل الإكثار منه. يزرع بذره في أكتوبر، وفي يناير، وفي فبراير أيضاً. ويؤكل في أبريل أيضاً، كما يؤكل في البساتين. والعملُ فيه مثل العمل في الرازيانج سواءٌ.

* * *

(١) التُمكُ: (بضم التاء وتسكين الميم) عند أبي الخير الإشبيلي، هو الكحلوان، وهو الأَنِيْسُون البرّي.

عمدة الطبيب: ١٤٢/١.

وقد ورد عند أحمد عيسى في معجمه: (التَّمَك) بفتح التاء والميم، وهو البيدور بعجمية أهل الأندلس، وهو الحُرْبُثُ والحُثْرُبُ. واسمه باللاتينية: (A. annularis)، وورد أيضاً (التُمَك) –بضم التاء وفتح الميم– وهو اسمه بالعبرانية، وجَنْجِيدِيُون (باليونانية)، واسمه باللاتينية (D. gingidium).

انظر على التوالي والترتيب: معجم أسماء النبات: ٢٥/١، ٦٩.

(٢) عمدة الطبيب: ١٤٢/١.

(٣) لم يُفرد ابن بصال حديثاً للتُمْك أو الأنيسون البري، لكنّه أورد حديثاً عن الأنيسون البستاني، ص١٢٤، ويمكن أن يُنظر في طريقة غراسة الرازيانج؛ لأنّها تشبه زراعته، كما أشار ابن العوّام نقلاً عن ابن بصال.

[الـ] فصل [الثامن]

[زراعة الخَرْدَل]

وأما صفة العلم في زراعة الخَرْدَل:

قال أبو الخير الإشبيلي[1] **وغيره:** هو الصِّناب البَرِّي، ويزرع في حواشي الخيار على السقي.

قال ابن بصال: تُوافِقُهُ الأرضُ السمينةُ والمودكةُ ولا يُوافقُهُ الماءُ الكثيرُ، ولا يُسقى في طول مايو أكثر من مرَّتين أو ثلاث مرات فقط.

ويزرع حبّه في الخريف وفي يناير وفي فبراير وفي مارس. ويزرع في مائةِ حوضٍ منه ثلاث أواقي، ويُحصد في مايو. وبذرُهُ إذا جُعِلَ منه يسيرٌ في لحمٍ أو عدسٍ أو حِمَّص، أو ماش وشبه ذلك من الحبوب نضج سريعاً، وإن أكثر منه أفسدها.

وفي الفلاحة النبطية[2]: "وهو يُوافِقُهُ الأرضُ الصلبةُ وأكثرُ الأرضين، إلاَّ أنّه في الأرض الصلبة يخرج أقوى. ويحتاج من السقي إلى مثل ما يحتاج إليه الحُرْفُ وأكثر. ويزرع نثراً في حفائر صغار، ويحوَّل الحُرْف. ويربّى فيتربّى إلى أن يكون منه شجرةٌ عظيمةٌ لاحقةٌ بالشجر الكبار. وتصلح أن تُعشِّش فيها بعضُ الطيور، وذلك بأن تحوّل من موضع

---

(١) عمدة الطبيب: ١/٢٦٠.

(٢) الفلاحة النبطية: ٢/٧٩٥.

إلى ثالث. ويكون ذلك في شتوةٍ معتدلةٍ، لا دافئة ولا مُفرطة البرد. وقد تبقى شجرتُهُ إذا كبرت السنة والسنتين. وتبذر بذراً كثيراً، وتعمل ساقاً غليظاً. وقد يعمل من ورقه وما رَطُبَ من أغصانه كما يعمل بالقنابري، من فركه وعصره وتجفيفه وتطييبه بالخلّ والزيتِ والأبازير، فيؤكل بعد فيستطاب. وإذا عُصِرَ ورقُهُ ورُطّبت أغصانُهُ وجُمِعَ ماؤُهُ، وصُبَّ على الخل، حفظه من التدَوُّدِ واللحم من الفساد، وجَوَّدَ حموضَتَهُ وحَفظها عليه".

* * *

[الـــ] فصل [التاسع]

[زراعة الكُزْبَرَة سقياً وبعلاً]

وأما صفة العمل في زراعة الكزبرة سقياً وبعلاً:

من كتاب ابن حجاج[١]: "أفضلُ الأوقاتِ لزراعةِ الكزبرةِ في البساتين شباط، وآذار، ونيسان، وأيّار، وفي سائر الأوقات، لا يجود كجوده في هذه الأوقات".

قال ابن بصال[٢] **وغيره:** الذي يُزرع منها للأكل هو البكّير، يُزرع في أكتوبر. ويُوافقه في هذا الفصل الأرضُ السمينةُ والمدمنةُ ونحوها، وماء العيون والآبار وشبههما. ويزرع لأخذ الزريعة منها في فبراير وفي مارس.

قال ابنُ بصّال[٣]: وتُزرع أيضاً في الخريف والشتاء والربيع وفي الصيف. ويكثّر لها بالزبل عند شدّة البرد، ويُقَلّل لها منه إذا قلّ البردُ.

قال ابن بصال[٤]: أما البكّير من الكزبرة فتقام له الأحواض على ما تقدم، ويكثر فيها من الزبل البالي، ويزرع فيها بذره في أكتوبر. ويُسقى بالماء حتى ينبت ويعتدل نباتُهُ، ثم يُقطع عنه السقي، ويُنَقّى من عُشبه،

---

(١) المقنع في الفلاحة، ص١١٩.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٢٤-١٢٥.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٢٥.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٢٤.

ويُترك حتى يعطشَ، وتظهر دلائل احتياجه للماء، فيسقى مرّةً في الجمعة. ويُزْرَع في عشرةِ أحواضٍ من بذره نحو سبعِ أواقٍ. والذي يزرع منه في الشتاء، يعمل فيه مثل ذلك إلاّ أنّه يزاد في أرضه من الزبل لأجل البرد، ومن قدر زريعته أيضاً، فيُزْرع في عشرة أحواض منها أقلّ من ذلك بنحو الربع؛ لأنّه يولد في هذا الفصل، ويكثُرُ ورقُهُ. وما يزرع منه في الربيع في فبراير وفي مارس، هو الذي تُؤخَذُ منه الزريعة، يعمل فيه مثل ما تقدَّمَ.

وما يزرع منه في الصيف لا يكثر له الزبلُ، ويُزادُ في قدر زريعته نحو الربع الذي يزرع في الخريف؛ لأنّه يقومُ على ساقٍ واحدٍ، وكلما أُكثِرَ سقيُهُ بالماء في هذا الفصل، فهو أحسنُ. ويتمادى في تنقيتِهِ في الفصولِ كُلّها، وتعاهده بالسقي إذا عطش، وظهرتْ علاماتُ ذلك عليه إلى وقتِ حصادِهِ. والذي تؤخذ زريعة منه، فيحصد عن كَمَالِهِ، وتَنَاهِي امتلاء حبّه.

وقيل: إن خِفْتَ على الكزبرة من أن يحتملها النملُ قبل أن تنبُتَ، فتَكْسِر حبَّها، وتُزرع فلا يحملها النمل.

قال ابنُ العوّام الإشبيلي: وقتُ زراعةِ الكزبرةِ في إشبيلية على السقي[1]....

(١) هناك سقط في الكلام.

وفي الفلاحة النبطية[1]: الكزبرةُ "داخلةٌ في البقول، تزرع بزَرْعِ بذر الكزبرة، فتنبت ويطولُ إنباتها... وهي مِمَّا يُزْرَعُ في تشرين وإلى كانون الأخير، وتزرع في حزيران، فتنبت وتفلح. وتحتاج إلى التزبيل كما تحتاج إليه سائرُ البُقُول... وتحويلها من موضع منبتها: أن يعمدَ الذي يريد تربية الكزبرة إلى أصلٍ قويٍّ كبيرٍ قد اتفق له أن انفرد عن جملة النبات، فإنَّ مثل هذا يكون قويّاً عالياً في مكانه، غليظ العيدان فيقتلعه كما تقتلع هذه المحوّلات كلها ويغرسه في موضع الغرس... ويُزَبِّله بأخثاء البقر المعفّن مع خرو الناس وورق القرع والسِّبِسْتَان، وأي البقول كان... فتعفّن مع هذه الأزبال، وتجفّف، فإذا كمل جفافها، فلْتُنبَش هذه الأصول، وتُطَمُّ بهذا الزِّبل المجفّف، ويُلقى في الماء الداخل إليها وقت السقي... وقد تبقى أصولُ الكزبرة في الأرض إذا ربّيت وعظمت، السنين، وتبذر في كل سنة ويُؤخذ بِذرُها.

* * * * *

(١) الفلاحة النبطية: ٢/٨٢٨-٨٢٩.

الباب السابع والعشرون

[زراعة الأحباق والرياحين]

في صفة العمل في زراعة الأحباق والرياحين
مثل الخِيري والسَّوْسَن والنَّيْلُوفَر والبهار
والنَّرْجِس والأَذَرْيُون والنَّسْرين وشبهها

الباب السابع والعشرون

[زراعة الأحباق والرياحين]

في صفة العمل في زراعة الأحباق والرياحين مثل الخِيري والسَّوْسَن والنَيْلُوفَر والبهار والنَّرْجِس والأَذَرْيُون والنَسْرِين وشبهها

[الـ] فصل [الأول]

[زراعة الخِيري]

أَمَّا صفة العمل في زراعة الخِيري[1]:

قال أبو الخير الإشبيلي[2] وغيره: هو ثمانية أنواع: منه بستانيٌّ معروفٌ وزهرُهُ فَرْفِيريُّ اللونِ، ومنه بستانيٌّ زهرُهُ أبيضُ، ومنه بستانيٌّ زهرُهُ أصفرُ. ومنه الـمُرَيَّش، وزَهره فيه مواضعُ حمرٌ وأُخَرُ بيضٌ. ومنه أزرقُ، ومنه أحمرُ قاني، ومنه عُصْفُوريٌّ. وهذه كُلُّها بُستانيّةٌ.

ومنه برِّيٌّ فَرْفِيريُّ اللون، دقيقٌ، ومنه ما يعرف بخِيري الماء، وله زهرٌ فرفيريُّ اللون، يظهر نَوَّارُهُ في زمن الصيف، والعملُ فيها كُلّها سواءٌ.

---

(١) الخِيري: الرَّيْحانة الطيبة الريح التي يُرَبَّب بها الدهن، وهو ضربان: أصفر وأحمر، والأصفر أطيبها ريحاً.

النبات (قطعة من الجزء الخامس)، أبو حنيفة الدينوري، ص١٥٩.

(٢) عمدة الطبيب: ١/٢٨٢-٢٨٣.

ومن كتاب ابن حجاج[١]: "يُزْرَعُ في آب، فإذا استقلّت، نُقلت. وقد يزرع في شباط، ومعظم نَوْرِ الخِيري في كانون الآخر إلى حزيران".

قال ابن بصال[٢] **وغيره**: توافِقُهُ الأرضُ الحرشاءُ الجَدْبَةُ التي لا رطوبةَ فيها. والأرضُ المضرَّسَةُ، وإن خلط فيها رَمادٌ وجيرٌ، فهو أحسن، وينجب فيه أكثر. ولا يحتمل الماءَ الكثيرَ ولا الشمسَ، وتُختارُ له لذلك المواضعُ الظليلةُ. وبين الأشجارِ، وحيث لا تأخذه الشمسُ إلا بعضَ النهار. ويتقدم قبل زراعته بِعَمَارَةِ الأرض المذكورةِ عمارةً جيّدةً حتى تصير غباراً. ويعمل فيها أحواض على القدر المذكور. ويزرع فيها بذره، ولزراعة بذور بعض أنواعه أوقاتٌ مخصوصةٌ.

قال ابن بصال[٣]: تُزْرَعُ زرِّيعةُ الخِيري الأحمر في أغشت خاصةً، وهذا يُنوِّر في بعض الشتاء، وفي الربيع كلِّه. وإن زرع في مارس، أتى نوارُهُ في الخريف كله وفي الشتاء كلِّه. والعمل في زراعته مثل العمل في زراعة الأحباق. ويدخل في الأحواض التي يزرع فيها الماء اللّيِّن إثر زراعتها، ويتعاهد حتى ينبت، ثم يقطع عنه الماء إذا نبت، ويُسقى عند احتياجه إليه في الغِبِّ لقلّة احتماله للماء. والذي يُزرعُ منه في مارس، لا يُسقى بالماء إثر زراعته، بل يُترك حتى ينبت، ويُسقى بعد ذلك، فإنَّه لا

---

(١) المقنع في الفلاحة، ص١٢٢.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٤-١٦٥، الفلاحة النبطية: ١/١٢٨.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٥.

يحتمل الماءَ في ذلك الوقتِ. فأمَّا الخيري الأصفر. فقيل: إنَّه يزرع في أكتوبر، وقيل: يزرع في أغشت مع الأحمر. والخِيريُّ الأصفر أضعف. وقيل: إنَّ منه ما لا يثمر.

قال قسطوس[١]: إنَّ الخِيريَّ يُزْرَعُ في فبراير، وينقل في مايو.

وقيل: إنْ تُرِكَ الخِيريُّ في مزدرعه ولم يُنْقَل، فذلك أجودُ له، ويُنجب فيه أكثر. وإن نقل إلى موضع آخر تحيّر لذلك وضعف. وإن نقل فيُنقل بجُرزةٍ من ترابه، وليكن ذلك في حال شبابه. ويؤخذ بذر الخيريِّ إذا اصفرّت حراويته[٢]، وهي غلفه التي فيها نوره، ولا يُؤَخر؛ لئلا يتفتّحَ فيسقط البذر منها، وتَيْبَس، وترفع في جرار فخّار جديدة إلى وقت الحاجة.

وقال قَسطوس[٣]: الخِيريّ سبعةُ ألوانٍ: سِتَّةٌ منها كثيرةٌ معــروفةٌ،

---

(١) المقنع في الفلاحة، ص١٢٢.

(٢) الحراة: الساحة والعَقْوَةُ والناحية. والحرا والحراة: ناحية الشيء. والحرا: الكِناس. وفي التهذيب: الحرا: كل موضع لظبي يأوي إليه.

لسان العرب، مادة (حرا)، والمعنى المقصود هنا هو ما أشار إليه ابن العوام وهو الغُلف الذي يحوي النوار.

(٣) الفلاحة النبطية: ١/١٢٦-١٢٩. وجُلّ ما ذكره ابن العوَّام وعزاه إلى قسطوس ساقطٌ من الفلاحة الرومية ومن المقنع، وهو موجود في الفلاحة النبطية كما أشرنا إليه.

وواحدٌ غريبٌ قليل وهو يشبهها إلاّ في اللون والريح، فإنَّ لونَهُ أسودُ، وفي السوداء منه من نصف ورقة ورده إلى أطرافها، والنصف من الورقة التي تلي منبتها أبيض، تعلوه صفرة، وفي رائحته حدّةٌ، وأطيبها ريحاً، إلاَّ الأحمر، وهو أذكاها وأقواها وأصبرُها على العطش والآفات. ومنه يُتَّخَذُ الدهن.

وتُوافِقُهُ الأرضُ التي ترابُها أحمرُ وهي سليمةٌ من الرمل، التي في طينها عُلُوكَةٌ، والأرضُ السوداءُ الثريَّةُ أيضاً العِلِكَةُ، إلاَّ أن الحمراء أوفق لها من تلك. ويبذر في أرض نديّة، ولا يكثر عليه من الماء إكثاراً مفرطاً، فإنَّه يضره وقتَ زراعته. والماء المالح يقتله، وكذلك ماء الآبار كلها. وليس يحتاج إلى الشمس الحارة؛ لأنَّها تضعفه وتهلكه، ولا إلى الشمس الدائمة أصلاً[1].

وليتولَ زراعة الخيري رجلٌ طاهرٌ نظيفٌ، سِنُّهُ فوق سِنِّ الصبي، وليكن بعيدَ العهد بمُلامَسَةِ النساءِ، وليعالج جميع إفلاحه والقمر زائدٌ في الضوء. ومِمَّا يوافقه أن يُنثر في أصوله شيءٌ من بعرِ الـــمِعْزى مدقُوقاً، بعد أن يُسقى، ويُصَبّ الماءُ في أُصُولِهِ، فينفعه ذلك، ويزيد في رائحته ذكاءً زيادةً بيِّنةً[2].

(١) انظر: الفلاحة النبطية: ١/١٢٨.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٢٧.

وتسميده أيضاً أن يُغَبَّر بأخثاء البقر مع التراب، ولا يكثر عليه من هذا، بل يُنْثَرُ عليه نثراً خفيفاً لطيفاً في كل سبعة أيام، أو اثني عشر يوماً. وإن غُبِّر برمادٍ، كان ذلك مُوافِقاً له. وصفة ذلك: أن تُقلعَ أُصُولٌ منه كما هي بعروقها ونورها فيها قد كمل، وتجففَ جيّداً، ثم تُحْرَقَ، ويُجْمَعَ الرمادُ، ويُستعملُ بعد أن يخلط به شيءٌ من ترابٍ حرٍّ سحيقٍ. والصوابُ أن يغبّر بأخثاء البقر مرّة، وبالتراب مرّة، ثم بالرماد بعد خمسة أيام أو سبعة مرَّةً واحدةً.

"وهي تُشبِهُ البنفسج في تدبيرها وإفلاحها، إلاَّ أنَّها أقوى منه وأصبر، وقد يبقى الأصفر منها ثلاثَ سنينٍ، وربما بقي أربع، ويَغْلُظُ، وقد يُكسح في وقت ينتهي حمله ويلقط، وذلك في عشرين تمضي من آذار. فإذا كُسِحَ نبت بعد مُدَيْدَةٍ[1] وغلظ حتى يصير، إذا طال بعد غلظه، كأحد الشجر... وهو يقبل التركيب ويخرج ورده مركباً في اللون والطبع والريح، ولكن في تركيبه صعوبة؛ لأنَّه يحتاج إلى لطافةٍ في العمل وصبرٍ وحذقٍ بكسح ما يريد أن يركّب منه. والألوان الخمسة غير الأصفر هي التي تركب على الأصفر، فتبنت عليه، فيخرج مركّباً"[2].

(١) مُدَيْدَة: تصغير مُدّة.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٢٧.

"والروائحُ المنتنةُ تضرُّه كما تضرُّ البنفسجَ، إلاَّ أنَّه أحمل لذلك من البنفسج؛ لأنَّه أقوى منه وأصبر..."[١].

"... وهو من المنابت التي إن لَقَطَتْ وَرْدَهُ امرأةٌ حائضٌ، فَسَدَ وذَبُلَ وذَوَى، لخاصيةٍ تناله من الحيضِ تُفْسِدُهُ، فلا ينبغي أن تعمل به شيئاً من امرأةٍ ألبتَّة، حائضاً كانت أم غيرَ حائضٍ..."[٢].

* * *

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/١٢٨.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٢٧.

[الـ] فصل [الثاني]

[زراعة السوسن الأبيض]

وأما صفة العمل في زراعة السوسن الأبيض:

قيل في الفلاحة النبطيّة[١]: "السوسن أربعة ألوانٍ مختلفةٍ: أسود وأبيض وأصفر ولون السماء، وبعده الأبيض". وهو مما يعمل في الأرض أصولاً وبعضُها مستطيلٌ.

ومن كتاب ابن حجاج[٢]: "السوسنُ الكسرويُّ والنَيْلُوفرُ، والنَّرْجِس والعَرَار، والنبات الذي يُسميِّه أهل الأندلس النَسْرين، يُغْرَسُ بصلُها كُلُّها في أيلول. فأما النسرين فنوّاره عندنا في آخر أيلول وفي تشرين الأول، وهو أول ما تَتَنَتَّأُ[٣] عنه الأرض من النوار المستعمل والبهار في كانون الأول أو كانون الآخر. والنيلوفر في آخر آذار وفي نيسان. والعرار على الأغلب في شباط وآذار. والسوسن في أيار. فأمَّا السوسن العطير، فإنَّه يأتي نواره في آب. ويُغرس بصله في تشرين الأول".

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/١٢٩.

(٢) المقنع في الفلاحة، ص١٢١.

(٣) تتنتّأ: نتأ: كلّ ما ارتفع من نبتٍ وغيره، فهو ناتئٌ. ونتأ الشيءُ: خرج من موضعه من غير أن يبين.

لسان العرب، مادة (نتأ).

قال ابن بصال وغيره[1]: ويُوافِقُهُ من الأرض الحلوةُ والرخوةُ والمودكةُ والمدمنةُ والرقيقةُ. **قال ابن بصال**[2]: ولا توافقه الأرضُ الغليظةُ، فإن دعت الضرورة لها، فليحلل بالرماد والرمل لِتَرِقَّ وتَسْلَسَ. ويوافقه من الماء الحلوُ والماءُ الرطبُ المشروبُ. ويغرس بصله في البساتين في المواضع التي لا يأخذها منها عمارةٌ، وعند سواقي المياه. ووقتُ غراسته شهر مايو عند تمام زَهْرِهِ، وانصرافِ مادته إلى أصلِهِ. ويُغْرَسُ أيضاً في ستنبر وأكتوبر؛ وذلك بأن يحفر له حفائر عمقها نحو شبر، وعلى قَدْرِ البصلة أيضاً، ويجعل فيها شيءٌ من الزبل البستاني، وتُغْرَسُ فيها البصلةُ، ويُرَدُّ عليها التراب، ويكون بين بصلةٍ وأخرى نحو ثلاثةِ أشبارٍ؛ لأنَّ بَصَلَهُ يَتَوَلَّدُ. وتُسقى بالماء مرَّةً في الجمعة مُدَّةَ الحرِّ، وبعضَ الخريف. ويقطع السقي عنه في فصل البرد. وربّما نوّر عام غراسته.

وإن أحببت تكثيرها، فانثر طاقات البصلة واغرسها متفرقة، أو اجعلها على التراب متفرقةً، وكببت عليها قصريّة. وتبقى كذلك حتى تُسَمِّخَ، وتُنقل بعد ذلك في فصل الربيع إلى أحواضٍ في أرضٍ معمورٍ طيِّبةٍ بزبلٍ كثيرٍ. ويكون بين واحدةٍ وأخرى منها نصف شبر، ويُنثَر عليها يسيرٌ من الزبل البالي الرقيق، ويغطّى بقدر إصبعين من التراب، ويُسقى مرتين في الجمعة، حتى يصيرَ بصلاً، ويزهر في العام الثالث.

---

(١) كتاب الفلاحة، ص١٦٧ (بشيءٍ من الاختصار).

(٢) كتاب الفلاحة، ص١٦٧.

وهي إذا كثرت ضعفت، فيقلع بعضها، ويترك منها في الموضع على قدر الكفاية له. ويكون بين واحدةٍ وأخرى البعد المذكور. وإن دَفَنْتَ قضبانه مجتمعةً تحت يسيرٍ من التراب في أرضٍ مُظَلَّلةٍ بحيث لا تصيبُها الشمسُ كثيراً، وتُركت، فكلُّ ورقة منها تصبح بصلةً في فصل الخريف، فتُنقل، وتُغرس على ما تقدّم.

وإن أحببت أن تَزْرَعَ بِذْرَهُ، فيُتْرَكُ بعضُ زهره، ولا يُقْطَف حتى يعقدَ البذر، فإنّه يتخلّق بما يشبه الإصبع، وهو في وسط زهره بذرٌ. فإذا يبس، فيؤخذ، ويُرفع، ويزرع في أغشت كما تزرع زريعةُ البصل الذي يؤكل أخضر، في أحواضٍ معمورةٍ مزبَّلةٍ ثريّةٍ بالماء، ويتعاهد بالسقي مدّة زمن الحرِّ، حتى لا تجف الأرض، ويُخَفَّف سقيه في الخريف، ويقطع عنه السقي في الشتاء، وينقل إذا استحق. ويعمل في ذلك نحو ما تقدَّم، ويُنقل ويلحق بعد ثلاثة أعوام. ويُبْدَأُ بسقي السَّوسن في العام القابل من أول أبريل، ويتعاهد بالسقي إلى آخر أغشت.

وقيل[1]: إن صُبَّ في أصلِهِ عَكَرُ خمرٍ أحمر، صار زَهْرُهُ كالأُرْجُوانِ.

وفي الفلاحة النبطية[2]: "ولتكن الأرض التي يزرع فيها أرضاً نقيّةً قد استُقْصِيَ في تنقيتها، حتى لم يبقَ من أصول الحشيش الذي ينبت في

---

(١) المقنع في الفلاحة، ص٦٢، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص٦٧.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٣٠-١٣١.

الأرض المستوية شيءٌ ألبتَّة... وقد أمر آدمي[1] في إفلاح السوسن خاصةً أن يغرس بينه في موضع مَغْرِسِهِ في كل عشرة أصول من السوسن عرق نمّام أو نعنع، فإنَّ ذلك إذا جاوره أسرع نشؤه، وصحّحه، ودفع عنه أكثر الآفات... والسوسن ليس من الأشياء التي يكثر الناس استعمالها، ولا لهم كبيرُ منفعةٍ إلاَّ في خواص من الأشياء المداوى بها الأمراض، فإن ماءه يصلح لشيءٍ، وأصوله تصلح لشيءٍ آخر، وورقُهُ يصلح لآخر. وإذا قُطّر ماؤه كما يُقطّر عرق الورد وطرح فيه شيءٌ من كافور، حدث له رائحةٌ ذكيّة طيّبةٌ جدّاً. وإن جعل معه في قرعة التقطير قُسْطٌ[2] مَرضُوضٌ، اكتسب ماؤه من ذلك رائحةً عجيبةً".

---

(١) هو رسول القمر كما يذكر ابن وحشيّة.

(٢) القُسطُ: هو أربعة أنواع: بحري وهو الأبيض، وهو الحلو، وهو العربي. ومنه الـمُرّ، وهو الهندي، وهو الأسود؛ والنوع الثالث هو السوري، وهو فاقعُ الصُفرة، ساطعُ الرائحةِ؛ والرابع هو الرَّاسِن، وهو الرُّوميّ والجِلّيقي.

فالحلوُ منه من جنس الكُلُوخِ وذوي الجُمَم. له ورقٌ كورق اليبروح، وله ساقٌ معقّدةٌ في غلظ الإبهام، مُصْمَتَةٌ، تعلو نحو القامة، في أعلاها جُمّة كجُمّة الأندراسيون... وأصله أبيض يشبه أصل الأُنجدان. منابتُهُ الرملُ بقرب البحر.

وأما الأسود الـمُرُّ منه، فله ورقٌ كورق الرَّاسِن، وله ساق كساق العَطْشان إلاَّ أنَّ فيها ملاسةً، وهي مجوّفة تعلو نحو القعدة، وفي أعلاها جُمّة عليها رؤوسٌ فيها زهر بين البياض والصُّفرة، وله أصلٌ خشبي يُشبه أصل الرَّاسِن، له رائحةٌ طيبةٌ، وهو كثير الصمغ. منابته الجبال في المواضع الرطبة منها.

وأطيبُهُ الذي زهره أبيض ويتلوه الأَسْمَانْجُونِي من الاثنين الباقيين بعده. ويتطيّب الناسُ بمائه كما يتطيّبون بماء الورد. ومتى اضطر أحدٌ إلى أكل عُرُوقه وأصوله عند الضرورات والعدم لما يُؤكل، فيعمل به ما وصفنا في إخراج الطُعُوم الرديئة. وقد يختص أصل السوسن من الإصلاح للأكل، أن تُطْبَخَ أصُولُهُ مع ورق ورده بعد خروج طعمه، أكثرَ منهُ نبات يشبه السوسن في أشياءٍ منها، طيبُ الرائحة.

* * *

وهناك نوع رديءٌ منه، له ورقٌ كورق الكلخ، وساقٌ تعلو نحو القامة. وله جُمّة كجُمّة السساليوس، وأصل بين السواد والصفرة، مُتخَلْخِلٌ، كثير الصمغ، منابتُهُ الجبالُ.

انظر: عمدة الطبيب، أبو الخير الإشبيلي: ٢/٦٩٤.

[الـ] فصل [الثالث]

[زراعة النيلوفر]

وأما صفة العمل في زراعة النيلوفر[1]:

قال ابنُ وحشيّة في الفلاحة النبطية[2] وغيره[3]: النيلوفر منه أصفرُ وأبيض وأحمر. وهذا الذي نذكره الآن له زهر أبيضٌ جميلٌ، وله بَصَلٌ، وليس هو الذي يعرفه أهل الطب بهذا الاسم.

---

(١) النيلوفر: هو أنواع كثيرةٌ: فمنه أبيض الزهر وأصفر وأحمر وأزرق، ومنه بُستاني وبرِّي ونهري. فالبستاني بصلٌ في قدر بصل الأكل، ذو طاقاتٍ كطاقات ثمر الصنوبر الكبار.

ومن النيلوفر ثلاثة أصناف تُعرف بالليلية والسامرية، أحدها له لونٌ أصفر ذهبي في لون النَّرْجِس الأصفر، وآخر أزرق اللون وآخر أحمرُ، وأصولُ هذه الأنواع الثلاثة بصلٌ. منابتها الرمال وبقرب البحر، يظهر نباتها في النهار، وفي الليل يغيب في التراب.

ومن النيلوفر البرِّي، وهو أنواعٌ كثيرةٌ، فمنه الأصفر وهو النهري. ومنه نوعٌ آخر يُعرف بنيلوفر البِرَك، وهو ثلاثة أصنافٍ أيضاً. ومنه النيلوفر المجوسي هو الأبيض الزهر البُستاني. ومنه نوعٌ آخرُ يُعرف بالصِقِلي وبالشمسي، وهذا النوع موجودٌ بكثرة في مصر والعراق.

انظر: عمدة الطبيب: ١/٥١٩-٥٢٢.

(٢) هذا الكلام بنصه ليس موجوداً في الفلاحة النبطية.

(٣) انظر: عمدة الطبيب: ١/٥١٩.

قال ابن بصال[1] وغيره: تُوافقه الأرض الرطبةُ والمودكة والمدمنة والحرشاء الجبلية. ويُغرس بصله عند سواقي المياه وفي الأرض الظليلة في آخر أبريل وفي مايو على نحو ما تقدم في بصل السوسن، بعد أن تُطيّبَ له الأرضُ بشيءٍ من الزبل البالي، وبعد أن تثرى بالماء.

وقيل: إنَّه يغرس في الخريف كُلِّه، ويلقح في أغشت، ويظهر بذره في أبريل. **وقال ابن بصال:** إنَّه يظهر في الخريف.

وفي الفلاحة النبطية[2]: "... وأكثر ما نبت لنفسه في مستنقعات المياه وراكدها وفي الآجام، إلاَّ أنَّه لا ينبت إلاَّ في الماء العذب القائم في أرضٍ طيِّبة التربةِ سليمةٍ من كل الفساد... وزيادة نشوئه ونموِّه وجودته تابعٌ لزيادة القمر في الضوء، ونقصانه تابعٌ لنقصان القمر".

* * *

---

(١) أخلَّ به كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٣١.

[الـ] فصل [الرابع]

[زراعة البهار الأبيض]

أمَّا صفة العمل في غراسة بصل البهار الأبيض[1]:

قال قسطوس[2] وغيره[3]: يُوافِقُهُ الأرضُ الرمليّةُ والمدمِّنَةُ والجبلية والحَرْشَاء، ويَتَوَلَّدُ كثيراً، ويحتمل الماءَ الكثيرَ، ويغرس بصله عند سواقي المياه، وعند الصهاريج، وفي المواضع الظليلة، وفي المواضع التي لا يمشى

---

(١) انظر في أصنافه واختلاف العلماء في تحديد صنفه. عمدة الطبيب: ١/١٢٩-١٣٠، ١/١١٦-١١٧.

(٢) هذا القول لم يرد في الفلاحة الرومية، ولا في المقنع في الفلاحة؛ إذ لم يرد ذِكرٌ للبهار في النسختين المطبوعتين.

(٣) أورد ابن بصال كلاماً مختصراً عن البهار، قال فيه: "وجه العمل فيه أن يؤخذ بصله، ويمتثل بها ما وصفناه في غرس السوسن حَرْفاً بحرف، وكذلك العمل في زريعتها أيضاً كما ذكرناه في زريعة السوسن. والبهار ذو نوار أبيض". انظر: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٧. وقيل في الفلاحة النبطية: ١/١٣٩ "ويُوَافِقُهُ من الأرضين الأرضُ الحرّة التربة التي هي إلى الصلابة مع ذلك، وهو صابرٌ على العطش، يكفيه من الماء اليسيرُ لقوّته". ونلاحظ أن كلام ابن العوام يتعارض مع كلام ابن وحشية، فابن وحشية يرى أنَّه يحتاج إلى الماء القليل، وابن العوَّام —عن قسطوس وغيره- أنَّه يحتمل الماء الكثير، إلاَّ إذا كان هناك نقص في الكلام، وهو: "ولا يحتمل الماء الكثير"، عندئذٍ يتطابق كلام ابن وحشية وكلام ابن العوام.

عليها. ووقت ذلك شهر مايو ويونيو أيضاً. والعمل فيه مثل ما تقدم في السوسن، سواءٌ. ويُزْرَعُ بِذْرُهُ على نحو ما تقدَّم في زراعة السوسن[1]. وينور في أغشت.

وفي الفلاحة النبطية[2]: البهار "يُسمّى ورد الحمار... وبعض الناس يُسمّيه مُهيِّج العشق.. ويُوافِقُهُ من الأرضين الأرضُ الحرّة التربة التي هي إلى الصلابة مع ذلك. وهو صابرٌ على العطش، يكفيه من الماء اليسيرُ، لقوته. وهو مِمَّا يُزرع بذره في موضع، ثم يحوَّل إلى آخر، فيشتد وينمى ويطول بذلك، ويوافقه متى أراد إنسانٌ إصلاحَهُ وبقاءَ قُوَّته، وهو مما يزرع في موضعه. وإن أراد شدّة قوته، أن ينبش أصوله، ويدفن فيها سحيقَ أحشاءِ البقر، أو يؤخذ من بُراز الناس شيءٌ، فيخلط بالتراب السبخيّ، ويُلقى في أصوله، أي هذين حضر، وبُراز الناس أوفق له... وإنَّه إذا بُخِّر به بيتٌ طرد عنه أكثر الهوام المضرّة، وبخاصة البقّ، فإنَّهم زعموا أنَّه يقتله ويُبِيدُه ويُفنيه". والفُرْسُ يُعظمونه، ويتبرّكون به تبرُّكاً عظيماً.

* * *

---

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٧.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٣٩.

[الــ] فصل [الخامس]

[زراعة النَّرْجس الأبيض]

أمَّا صفة العمل في غراسة بَصَل النَّرْجس الأبيض[1]:

قال ابن بصال[2] **وغيره**[3]: النَّرْجس الأبيضُ له زهرٌ أبيضُ في وسطه دائرةٌ صغيرةٌ صفراءُ؛ ومنه ما في وسطه حبّة لون الفرفير.

قال ابن بصال[4] **وغيره**[5]: تُوافقه الأرض المرّجة، والمالحة، والسبخيةُ، والقِيعانُ والماءُ الكثير. **وقيل:** إن أجودَهُ ما يكون منه في الأرض الجبلية. ووقتُ غراسةِ بصله ستنبر ويُنَوِّر في دجنبر، وفي يناير، وفي فبراير.

---

(١) النَّرْجس الأبيضُ: وَرَقُهُ كَوَرَقِ أطراف الحلفاء، وقد يمتدُّ على الأرض نحو طول الإبهام، وسُوَيْقُهُ أرقُّ من الميل، تعلو نحو إصبع، في أعلاها زهرةٌ بيضاءُ مُثَلَّثة الشكل في قَدْر البُرَّة -والبُرَّة واحدة البُرّ- وأصلُهُ بُصَيْلَةٌ في قدر الباقلاء، مُدَحْرَجَةٌ، بيضاء، ذاتُ لفائفَ. نباتُها في الأودية الشتوية بالقرب منها وفي المواضع الرطبة من المروج.

عمدة الطبيب: ١/١١٨.

(٢) لم يُفَصِّل ابنُ بصال في أنواع النَّرْجِس، وتركيزه فيه على طريقة الغراسة.

(٣) انظر في أصنافه المختلفة: عمدة الطبيب: ١/١١٧-١١٨، ٥٠٩.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصّال، ص١٦٧.

(٥) عمدة الطبيب: ١/١١٨.

وحَكى بعضُ مَنْ عُني بمعرفة أحوال النوار أنَّه إذا جفّ ورقُ بَصَلِهِ، وذلك في زمن الصيف، فيقلع حنيئذٍ بَصَلُهُ، ويرفع، فإذا كان وقت غراستها، عُمد إلى التراب الطيِّب، وتُرِّي، وخُلط بالزبل القديم، وغُرس فيها ذلك البصل، وعُوهد بالإفلاح، فإنَّه يُنَوِّر نواراً مبكراً، طيبَ الأرج، غليظ السوق، يُفعل به هكذا كل عام.

وفي الفلاحة النبطية[1]: "إنَّ أوفقَ ما غُرس بصلُ النَّرْجِس في الأرض التي أقام فيها الماء عشرة أيام إلى عشرين يوماً، ثم نضب الماء عنها وجفّت، وبقي فيها شيءٌ من الندى يسيرٌ، فليحفر في هذه حفائر عمقها قدم أو أقل من ذلك قليلاً، ثم تجعل البصلة فيها، وتُغطّى بالتراب... ومن أراد أن يجعل المفتّح منه مضاعفاً، فليأخذ بصلةً سمينةً، فيشق وسطها، ويُغَوِّص فيها سِنَّ ثومٍ غيرَ مقشّر، ويغرّقه في البصلة جيِّداً، ثم يَطُمّ البصلة في التراب، فإنَّها تحمل نرجساً مضاعفاً. وإن أحبَّ أن يكون طيِّبَ الرائحة جداً وَوَرَقُهُ مع الأبيض أخضرُ، فلتكن الثومةُ خضراء رَطبةً، وتُغرس البصلةُ في موضعٍ باردٍ كثير الرطوبة، ويُعمّق لها بالحفر، فإنَّها تحمل مضاعفاً أخضر. فهكذا يعمل أهل الغُوطة، فيخرج ريحاً جيداً، ولأجلِ بَرْدِ بلادهم، يجيء جيداً". ويأتي مضاعفاً أخضرَ.

* * *

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/١٣٣، ١٣٥.

[الــ] فصل [السادس]

[زراعة بصل النَّرْجِس]

أما صفة العمل في غراسة بصل النَّرْجس الأصفر:

قال ابن بصال[1] **وغيره**[2]: هو العبهر.

قال ابن وحشية وغيره: توافقه الأرض الحرشاء إذا صحبه الماء الكثير، والأرض الممرّجة، والمدمنة، والرطبة والرملية. ويجلب بصله من المروج، ويُغرس في الأحواض في حُفَرٍ عمقها نحو نصف شبر، ويجعل منها ثلاث بصلات أو أربع في حفرة، ويُرد عليها التراب، وذلك في شهر مايو وفي يونيو أيضاً. وتزرع زريعته بعد أن تؤخذ في مايو، وتزرع في نوبنبر، ويعمل فيها مثل العمل في زراعة السوسن. والعمل في سائر أحوال هذا الأصفر مثلُ العمل في الأبيض. ويُنَوِّر البكّير معه، ويتأخر بعضه، فيلحق الورد في فصل الربيع.

* * *

---

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٧، كتاب مفتاح الراحة لأهل الفلاحة، مؤلف مجهول، ص٢٤٨.

(٢) انظر: معجم أسماء النبات، أحمد عيسى، ص١٢٣.

[الــ] فصل [السابع]

[زراعة البصل الــمُقَوْدَس]

أما صفة العمل في زراعة بصل الــمُقَوْدَس[1]:

قال ابن بصال[2] **وغيره**[3]: هو نوعٌ من النَّرْجِس الأصفر، وهو منسوبٌ إلى مقدونيا، وهي بلد الإسكندرية. وله نوار أصفر الداخل أحمر الظاهر.

* * *

---

(١) نرجس مُقَوْدَس: ورقه كورق الثوم رقّة وطولاً، فيها انحفار، وخضرتها إلى الدهمة. وفي لونها فرفيرية، وفي وسطها حبٌّ أبيض، عسيرُ الفرك، وترجع في نباتها إلى ناحية الأصل، وتصير على وجه الأرض كأنها دوائر، تقوم من وسطها ساقٌ أغلظ من الميل، تعلو نحو شبر، في أعلاها زهر كزهر السوسن الأبيض... وإذا نظرت إلى حُسْنِ هذا الزهر رأيت شيئاً عجيباً: نَوْراً أحمر في داخل نَوْرٍ أصفرَ، وهي عَطِرَةُ الرائحة. وأصله بصلةٌ في قدر بصلة البلبوس. وفيها لَطَأٌ، ولونُ قشرها الخارج أسود على شكل ليف الكَرَفْس. ويظهر هذا النوع في زمن الربيع.

عُمدة الطبيب: ١١٨/١.

(٢) هذا الكلام ساقطٌ من كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٣) انظر: عمدة الطبيب، أبو الخير الإشبيلي: ١١٨/١.

[الـ] فصل [الثامن]

[زراعة الآذريون]

أما صفة العمل في الآذريون[1]:

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية[2] وغيره[3]: هو ثلاثة أنواع: ... بستاني، وهذا أصفر بحمرة، مِشْمِشِيُّ اللون، واثنان: أحدهما جليل الورق والآخر رقيق الورق.

قال ابن بصال وغيره: توافقه الأرضُ المدمنةُ والرطبةُ، وكلُّ ماءٍ عذبٍ وغير عذب. ويزرع بذره في يناير.

---

(١) الآذريون: هو نوعان: بُستاني وبرِّي، فالبُستاني ورقه كورق الخيري الأبيض، إلاَّ أنَّها أعرض وأمتنُ وأطولُ، وكأنَّ عليها زغباً أبيض كالغُبار، وقضبانه مرتفعَةٌ تُشبه ساق الباقِلاَّء، إلاَّ أنَّها أصغر، وهي مُجَوَّفةٌ، رقيقةٌ كثيرةٌ، وتعلو نحو الذراع، وله رؤوسٌ ذاتٌ زهر مشرَّفٍ بشرَّافات دِقاقٌ دائرة بتلك الرؤوس، ذهبيَّةُ اللون إلى الحُمْرَةِ في وسطها لمعةٌ سوداءُ. وتُسمِّيه العامة بالتاجر؛ لأنَّه ينفتح بالنهار وينغلق بالليل. وبعضُ العرب يسمِّيه العرار وبَهار البر، وهو البهار الأصفر اللون المعروف بالنَّرْجِس، ويُسمّى عين العجل وكفّ الأسد؛ لأنَّ رؤوسه إذا سقط منها الزهر شُبِّه بكفّ الأسد وأظافره.

عمدة الطبيب: ١/٤٠-٤١.

(٢) لم يذكر ابنُ وحشيّة منه غيرَ نوعٍ واحدٍ.

(٣) انظر: عمدة الطبيب: ١/٤٠-٤١.

قال قسطوس: وفي فبراير في أحواضٍ معمورةٍ مدبّرةٍ بالزبل، كما تزرع سائر البذور، وينقل نقله في فبراير، وفي مارس، ويُنوِّر بعقب الورد.

وفي الفلاحة النبطية[1]: "...يُوافِقُهُ من الأرضين الصلبةُ الطيّبة التربةِ الحمراء، وقد ينبت ويفلح في الأرض الرخوة السوداء، لكن يكون ضعيفاً ويكون بقاؤه قليلاً...

وهو من النبات الذي يزرع بذره في الموضع الموافق له، فإذا علا قليلاً، حوِّل فغُرس في آخر، فينمو ويغلظ. ومتى ترك في منبته لم ينجب كثيراً. وهو من الأشياء الصابرة على العطش... وليس يحتاج في إفلاحه إلى أكثر من تعاهده في مُزْدَرَعِهِ وإحكام القيام عليه، ثم تحويله وتجويد غرسه. وقد يكثر بناحية الجزيرة ويكبر ويعظم حتى يصيرَ كالشجرة العظيمة. فأمّا في هذا الإقليم فليس يتجاوز عن ذراع ونصف، بل ينشر بأغصانٍ كثيرةٍ حوله، وربّما قام على نحو ذراعٍ واحدٍ".

وفي الفلاحة النبطية[2]: "... أنَّ المرأة الحاملَ إذا أمسكته بيديها، مُطْبقة إحداهما على الأخرى، أن الجنينَ ينالُهُ ضَرَرٌ شديدٌ، فإن أدامت إمْسَاكَهُ وإشمام رائحته سقَّطَتْ. وإن عسر على المرأة ولادتها، فلتمسكه معها كما وصفنا، فإنّها ترمي بالولد سريعاً. وقد كان أهل ناحيتنا في

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/١٣٧-١٣٨.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٣٨.

قديم الدهر يجففونه، ويُبَخّرون به، ويقولون: إنه يهرِّب الفار والوزغ". وقيل: إن الذيب يهرب من موضعٍ يكون فيه وَرْدُهُ.

* * *

[الـ] فصل [التاسع]

[زراعة بصل النسرين]

وأما صفة العمل في غراسة بصل النسرين[1]:

قال قسطوس[2] وغيره[3]: هذا له بصلٌ صغير، وهو نوعان: أحدهما له زهرٌ أصفر، والآخر أبيض، ينبت في المروج، ويظهر زهره في فصل الخريف في أكتوبر.

وهو أول ما يَتَفَقّأ عنه الأرض هذه النواوير. وهو ساطع الرائحة طيِّبُها، وزهره منكوس.

---

(١) بصل النسرين: من نوع البصل، وهو بصل نسرين الـمُرُوج، وهو المنكوس، وهو نوعان: أبيض وأصفر، وهو صغيرٌ يشبه بصل النَّرْجِس الأصفر، وطاقاتُ ورقِهِ دقيقةٌ كأطراف الحلفا دقّةً، وسُوَيْقَتُهُ دقيقةٌ كسُوقِ النَّرْجس الأصفر، في رقّة الميل، تعلو نحو إصبع، في أعلاها زهرتان مُشَرَّفتان بأربع شُرَّافات، وذلك الزهر منكوس إلى أسفل يظهر في أول الخريف وفي زمن الشتاء. نباتُهُ في المروج الرملة والقيعان.

والنوع الآخر الأصفر كالمتقدِّم سواء إِلاَّ في لون الزهر.

عمدة الطبيب: ١/١١٩-١٢٠، ٥١٩.

(٢) هذا الكلام لم يَرِد في الفلاحة الرومية لقسطا بن لوقا ولا في كتاب المقنع في الفلاحة لابن حجّاج الإشبيلي.

(٣) انظر: عمدة الطبيب: ١/١١٩-١٢٠، ٥١٩.

قال ابن بصال[1] **وغيره:** تُوافِقُهُ المروجُ وشبهُها. ويقلع بصله من منبته ويغرس في دجنبر، وقيل: في مارس. ولا يكثر عليه بالماء، ولا على ما يُشبهه من سائر الأزهار التي لها بصل، إلاَّ في أوَّل غراستها حتى تعلق وتنبت. وهذا ليس هو الذي يعرفه أهل الطب بهذا الاسم، بل ذلك هو وردٌ برِّي، وشجرته مِثلُ شجرة الورد، ونواره يشبه نوارَ الورد. وأكثر ما يوجد مع الورد الأبيض.

وقيل[2]: إنَّ منه صنفٌ يعرف بعليق الكلب، يقال له الورد الجبلي، وهو نوعٌ من الزعرور.

* * *

---

(١) هذا الكلام ساقط من كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٢) عُمدة الطبيب: ١/٥١٦، ٢/٥٧٣.

[الـ] فصل [العاشر]

[زراعة البنفسج]

أما صفة العمل في زراعة البنفسج:

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية[1]: **هو نوعان:** بُستانيٌّ وجبليٌّ دقيقُ الورقِ، والبستانيٌّ عريضُ الورق، وله ساقٌ صغيرٌ يخرج من الأصل عليه زغبٌ صغير، وعلى طرف الساق منه زهرٌ فَرْفِيرِيٌّ، طيبُ الرائحة، وهو نَوَّارُهُ. وينبتُ في المواضعِ الظليلةِ الخشنةِ.

قال ابن بصال[2] **وغيره:** تُوافِقُهُ الأرضُ المودكةُ والمدمنةُ والرملية الرطبةُ، والجبليةُ، والحرشاء، ويُنْجبُ بين الشجرِ الذي لا يَتقَوَّى ورَقُهُ. ويُوَافِقُهُ أيضاً في الحرِّ الحيطان الـمُظَلَّلةُ.

ويُزْرع بذره في أغشت، ولا يُؤَخَّرُ عنه؛ لأنَّه إن دخل عليه الحرُّ وهو غيرُ متمكن، قَطَعَهُ. ويُزْرَعُ في الأحواض في المواضع الـمُكَنَّةِ الظليلةِ، وفي ظروفِ الفخارِ الجديدةِ المثقوبةِ أيضاً، بعد أن يُجْعَلَ في وجهِ الحوضِ والظرفِ من التراب البالي تراب الحيطان القديمة من الطوب وغيره، بعد أن يُخلطَ بمثله من ذَرْقِ الحمام.

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٤٢-١٤٣، كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٥، عمدة الطبيب: ١/١٠٩-١١٠، كتاب الفلاحة، الشيزري، ص٢٥١.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٥-١٦٦.

قال ابن وحشيّة في الفلاحة النبطية[1]: يخلط ذلك مع شيءٍ من رماد الحمامات، ويُجعل من ذلك في الحوض قُفّتانِ، ويزرع كما تزرع الأحباق، ويُسقى بالماء، ولا تجف أرضه حتى ينبت ويعتدل نباته، ثم يتعاهد بالسقي مرّتين في الجمعة، حتى ينبت ويتمكن نباته، وهو إذا عمل هكذا ينور في ذلك العام.

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية[2]: ومن أحبَّ أن ينقله إلى أحواض قد جعل في كل حوضٍ منها قفتين من تراب الحيطان القديمة مخلوطٍ بشيءٍ من رماد الحمامات، ويخلط بأرضها، وتبرد بالماء، فإذا اعتدل ثراه، فيغرس فيه نقل البنفسج، بعد أن يقلع على نحو ما تقدَّم.

---

(١) هذه المعلومات وبالوصف الـمُتَقَدِّم غيرُ موجودةٍ في الفلاحة النبطية، مع أنَّ ابن وحشية عقد فصلاً مطوّلاً عن إفلاح البنفسج وغرسه.

انظر: الفلاحة النبطية: ١/١١١-١٢٦.

وهذه المعلومات موجودةٌ في كتاب الفلاحة لابن بصال، ص١٦٥-١٦٦، فقد يكون هذا خلطاً من ابن العوام أو من غيره.

(٢) هذه المعلومات وبالوصف الـمُتَقَدِّم غيرُ موجودةٍ في الفلاحة النبطية، مع أنَّ ابن وحشية عقد فصلاً مطوّلاً عن إفلاح البنفسج وغرسه.

انظر: الفلاحة النبطية: ١/١١١-١٢٦.

وهذه المعلومات موجودةٌ في كتاب الفلاحة لابن بصال، ص١٦٥-١٦٦، فقد يكون هذا خلطاً من ابن العوام.

ويُجَرَّدُ بعضُها من بعض؛ لأنَّها مُشْتَبِكَةٌ، وتقطع الفروع المتعلقة منه بالمقص، وتُرَتّب فيه صفوفاً، ويُجعل بين أصلٍ منه وآخر نحو الشبر، ولا يدخل تحت الأرض من نقله من الأطراف الأصل؛ لأنَّ عُيُونَهُ مُتَّصِلةٌ بأُصُولِهِ ولا ساق له يُعتدّ به. ويُسقى بأثر ذلك بالماء مرتين في الجمعة، حتى ينبت ويتعلّق، ثم يقطع عنه الماء وقت غراسة نقله أول نوبنبر، وينور في ذلك العام. ويُتْرَكُ بعضٌ من نوره؛ حتى تخلفه الأقماع، وعقد فيها بذره. ويُجمع إذا كَمُلَ وامتلأ، وذلك في أغشت. وينقّى، ويجفّف، ويخزن في الجرار الجديدة.

قال ابنُ العوام الإشبيلي: يزرع في إشبيلية وفي قرطبة.

ويحتاج أن تكون الأرضُ التي ينبت فيها البنفسج معتدلة في الطبع وفي الطعم وفي الرخاوة والصلابة، نقيَّةً من الرمل؛ فإنَّ الرملَ يُعيق عُرُوقَهُ، فإن عِرْقَهُ ضعيفُ التعلُّقِ. ولذلك احتاج إلى مَا لانَ من الأرض، وكانت سليمةً من الطعوم المخالفة للطعم التَّفِهِ؛ فمتى خالفت الأرضُ هذه الصفة، كان في ذلك فسادٌ له بحسب الخروج والميل إلى المخالفة. ولا يوافقه من المياه إلاَّ الماء العذب الخفيف من الأنهار والعيون العذبة وماء الآبار، والماء الثقيل يضعفه، وربما أهلكه.

"وقد ذكر بمطلولياثا في كتابه في الفلاحة، عند ذكره عجائب الخواص، أن إنساناً إنْ قذَّر في بعض مجاري البنفسج، وخاصة حيث يجري الماء في مجرى السقي إليه، إنَّ الماء إذا حمل معه شيئاً من قُوَّة القذر حتى يشربه أصل البنفسج، مات وذوى وذبل وبطل واسترخى. قال: وكذلك

إنْ فسا على البنفسج أو ضرط، وخاصةً في ابتداء توريده، إن البنفسج ينقطع توريده، ويضعف، ويذبل، ولا يكاد يجتذب من الماء الذي يُسقاه شيئاً"(١).

وقالوا(٢): "إنَّ الأنتانَ كلَّها والأقذار، وكُلَّ شيءٍ رائحتُهُ كريهةٌ، فهي غيرُ مُوافقةٍ للبنفسج، ولا نافعةٍ له، بل ضارّةٍ، ربّما أهلكته وجفّفَتْه. وقد جرّبنا أنّه يزبّل في الضباب، إذا دام عليه يوماً ونحو ذلك، ويضعف، ومتى تتابع عليه، نقص من زهره وريحانه، وصَغُرَ وَرَقُهُ، ونقصت رائحته... ومن أشَدِّ الأشياء مضادةً للبنفسج القَصَبُ، فإنَّه لا يكاد يفلح بقرب القصب، ولا ينمو ويتربّى، بل يذوى ويذبل ويموت. وينبغي أن يغرس على بعد من القصب بعيد... فأمَّا آفاتُهُ المهلكة والمضعفةُ لِقُوَّته... فأول ذلك أنَّه متى وافق وقوع صاعقة على أربعمائة ذراع منه وإلى أقلّ من ذلك، أهلكه هلاكاً سريعاً. والبردُ يطحنه ويُفسده فساداً لا صلاح له، والرعد الشديد المتتابع يُضعفه ويُوهِنُهُ، والسَّمائم الشديدة الدائمةُ تتلِفُهُ، والشمال الشديدة البرد واليبس تُهْلِكُهُ... ولا ينبغي أن يماسّه في منبته ترابٌ من قبور أو موضع يقرب من القبور ومدافن؛ فإنَّه يضعفه، فإن كثر عليه أهلكه".

* * *

(١) الفلاحة النبطية: ١/١٢٣.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٢٤-١٢٦.

[الـ] فصل [الحادي عشر]

[زراعة الرَّيْحان]

وأما صفة العمل في زراعة الرَّيْحان(١):

قال أبو الخير الإشبيلي(٢) **وغيره**: هو نوعان: البستاني والبرِّي،

(١) الرَّيْحان: يقعُ على كُلِّ مشمومٍ من النبات له ريحٌ طيِّبةٌ سَهْليّاً كان أو جبليّاً، والرَّيْحان عند العرب اسمُ عَلَمٍ للحَنْوَة، وعند أهل الأندلس هو الآس، جمعُ آسةٍ.

وهو على خمسة أنواعٍ، منه بُستاني وهو نوعان، والبرِّي ثلاثة أنواعٍ. فأحد البُستانيين هو الهاشمي، له ورقٌ طويلٌ، شديدة الخضر، فيها انحفارٌ، تخرج على ساق، شجرتها من أولها إلى آخرها متكاثفةٌ بعضها فوق بعض، متّصلةٌ، ولها زهرٌ دقيقٌ أبيض طيِّب الرائحة، ثمرُهُ قدر الحِمِّص إلى الطول، إذا نضج اسوَدَّ.

والنوع الثاني: هو المشرقي، ورقُهُ دقيقٌ جدّاً، وخضرتُها ميَّالة إلى الصفرة، وأغصانُها رقيقةٌ ليّنةٌ، وزهرُهُ كزهر الأول، وحبُّه كحبِّه، ويسوَدُّ بعد النضج أيضاً.

وأما البرِّي: فمنه مشرقي وهاشمي وجبليّ. فالمشرقي دقيق الورق، وهو أعرض من البستاني، ورقه منحني إلى الخلف قليلاً. والهاشمي مثل البستاني، إلاَّ أنَّه ليس فيه انحفار كما في البستاني.

والجبلي له ورقٌ عريضٌ، قصيرٌ، ترجع إلى خلف قليلاً، وخضرتُها مائلةٌ إلى السواد، ولا انحفار فيها، وهو يتروح كثيراً، وخشبه إلى الحُمْرَةِ.

وهذه الأنواع كُلُّها زهرُها أبيض، دقيق كالأُرز، وثمرها يسودُّ عند النضج، ويعتصر حبُّهُ، فيُصنع منه الرُّبّ. ويُسمّى ثمهر الفطس.

انظر: عمدة الطبيب: ١/٣٤٥-٣٤٦.

(٢) انظر الحاشية السابقة، وانظر: الفلاحة النبطية: ١/١٤٢-١٤٣.

والبُستاني نوعان: أحدهما عريض الورق جدّاً كثير الزَّغَب، والآخر أصغر ورقاً منه، قليل الزغب، وأغصانه مائلةٌ إلى البياض، وكلاهما له زهرٌ أبيضُ يظهر عليهما في أبريل وفي مايو، وفي الربيع كلِّه.

ورائحة الرَّيْحان مثلُ رائحة الأُتْرُج. **وقيل:** النحلُ يستطيب الحُلول عليه.

ومن كتاب ابن حجاج، قال[1]: "وأمَّا التُّرنجان[2] والنُّعنعُ، والحَبَق[3]، والـمَرْدَقُوش[4]، والـمَرْمَاحُوز، فيزرع بذرها في آذار.

---

(١) المقنع في الفلاحة، ص١٢٢.

(٢) التُرنجان: ضرب من الأحباق، ومنه الجبلي، وتُرُنْجان السواقي، وهو الضَوْمَرَانُ. ومنه التُرنجان الصيني: وهو البرِّي المعدوم الرائحة الكبير الزغب.

عمدة الطبيب: ١/١٤٠.

(٣) الحَبَقُ: يقعُ على نباتٍ كثيرٍ، وهو جنسٌ لأنواعٍ تحته، وأكثرها داخلةٌ في جنس الصعاتر، والأقلُّ داخلٌ في جنس الفوذنجات.

والحبق عند أهل الأندلس ريحانٌ طيِّبٌ، مُربَّع السوق، جميل المنظر، حَسَنُ الرائحة. ومنه جبليٌّ، وسهليٌّ، ومائيٌّ، وريفيٌّ، وبُسْتانِيٌّ. وكُلُّ صنفٍ يندرج تحته أنواعٌ مختلفةٌ.

انظر: عمدة الطبيب: ١/١٩٨-٢٠٦.

(٤) سبق التعريف به.

وتعلق ملوخ المردقوش والمرماحوز[1]، وتَعْلَق عيون النعنع والترنجان إذا فقئت وغرست".

ومن غيره، قال ابن بصال[2]: توافق الرَّيْحان الأرضُ المدمنة والأرضُ الرطبة والمودكة. ويزرع بذره في فبراير، كما تزرع الأحباق في أحواضٍ معمورةٍ.

---

(١) المرماحوز: هكذا جاء ضبطه في المقنع في الفلاحة، وهو المرماحور عند أبي الخير الإشبيلي، والمروُ، وهو حَبَقُ الشيوخ، وهو خمسة ضروبٍ كلُّها جَنْبَة، فمنه بستاني، وهو نوعان، والأول معروفٌ لكثرة اتخاذه في الدور والبساتين، رائحتهُ ما بين الأُتْرُجّ والنّمّام، وزهرُهُ أبيضُ، وبذرُهُ أصهبُ، مُدَحْرَجٌ، لَمّاعٌ في قَدْرِ بذر الكُرُنْب.

والنوع الثاني البستاني، وَرَقُهُ وَزَهْرُهُ كورق الأول، وورقه أصفر، ولَهُ أَغصانٌ كثيرةٌ مُرَبَّعَةٌ، خضرته مائلةٌ إلى السواد، طيب الرائحة... وهناك أنواعٌ اخرى منه أيضاً.

عمدة الطبيب: ١/٤٨٠-٤٨١.

(٢) كلام ابن بصال الوارد هنا غير موجود في النسخة الموجودة من كتابه في الفلاحة.

وقد قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية: ١/١٤٣: "إن مُعْظَمَ الأرضين توافقه إلا الأرض المالحة، فإنها تضرُّه بتلك الملوحة، وهو يصبر على العطش بعض الصبر، وليس يحتاج في إفلاحه وخدمته إلى أكثر من أن تكون أَرْضُهُ نقيَّةً من الدغل والحشيش المختلف المفرق لما يجاوره من النبات".

قال ابن بصال[١]: ويُجعل قفّتان من الزبل الرقيق البالي في الحوض.

وقيل: إنَّه لا يحتمل من الزبل إلاَّ القليل اليسير؛ لأنَّه إن أكثر له به يحرقه. ولتكن تلك الأحواض ثرية بالماء، ويُتعاهد بالسقي بعد تمكنه، وذلك نحو مرتين في الجمعة.

ويُزرع من الأوقية من بذره ثلاثةُ أحواض.

ومن أَحَبَّ أن يَنْقُلَهُ، فيقلع نقله إذا كان أطول من الإصبع، ويغرسه في مارس وفي فبراير في أحواضٍ معمورةٍ مُبَرَّدَةٍ بالماء، ولتكن صفوفاً، ويجعل من نقله في حفرة ثلاث نقلات وأربع، وبين نقلة وأخرى نحو شبر.

وهو يُعَمِّر في أرضِهِ كثيراً، يَنبتُ في كل عام، ويُتَّخَذُ من أصوله الباقية تحت الأرض، وإذا طال نباتُهُ حصد، وسقي بعد ذلك بالماء، فإنَّه ينبت فتيّاً. وتغرس مُلُوخُه وعيونه. ويعمل فيه مثل العمل في النُّعْنُع، ويذكر، إن شاء الله تعالى —فيعلق ويجود. وإذا عقد فيه البذر، وذلك في

---

(١) كلام ابن بصال الوارد هنا غير موجود في النسخة الموجودة من كتابه في الفلاحة.

وقد قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية: ١٤٣/١: "إن مُعْظَمَ الأرضين توافقه إلا الأرض المالحة، فإنها تضرُّه بتلك الملوحة، وهو يصبر على العطش بعض الصبر، وليس يحتاج في إفلاحه وخدمته إلى أكثر من أن تكون أَرْضُهُ نقيَّةً من الدغل والحشيش المختلف المفرق لما يجاوره من النبات".

يوليو وفي أغشت، فيُحصد، ويجفّف، ويُنْفَض بذره ويُخزَّن في أواني الفخار الجديدة.

وقيل: إنَّه إذا طَلَيْتَ جناحاً من داخله بعُصارة ورقه ألفها النحلُ، وانجلبت إليه. **وقيل**: من الرَّيْحان نوعٌ برِّي تقول ضد ذلك، وهو إذا طرح مع النحلة أحرزها. قال الراوي بادنجويه: هو الرَّيْحان لا شك فيه.

قال ابن سينا[١] **وغيره**[٢]: إنَّ فيه خاصيةً عجيبةً في تفريح القلب وتقويته معاً. وهو، مع ذلك، ينفع الأحشاءَ كلّها.

* * *

---

(١) قال ابن سينا: ينفع من البواسير طلاءً بعد أن يُدَق، أو يؤخذ دهنه ويصير مرهماً، فإنَّه نافعٌ للنفخ العارض في المعدة.

الشفاء، ابن سينا، ص٣٤٤.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٤٣/١.

[الــ] فصل [الثاني عشر]

[زراعة النُعْنُع]

أما صفة العمل في زراعة النُعْنُع[١]:

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية[٢]، **وغيره**[٣]: النُّعْنُع أربعةُ أنواعٍ: أحدها برِّي، والثلاثة الأخرى بُستانية، أحدها هو النعنع، وهو أحرشُ الورق، مُشَرّفُها والثالث يعرف بالسِّيسَنْبَر، وتسمِّيه العامةُ الصندل، وبعضهم يقول: سيسنبر، وهو أملسُ الورق، أكحلُ الساق، بالغُ الخُضرة، مُدَوّرُ الورق، له فَوْحٌ ساطعٌ، وهو معروفٌ. وقيل: إن النَّمَّام له رائحةٌ عطرةٌ، والنُعْنُع له رائحة حادَّةٌ.

قال ابن بصال[٤] **وغيره**[٥]: يوافق النُعْنُع الأرض الرخوة والرملية والجزيرية، والمواضع المتطامنة منها. وهو يُحِبُّ الماءَ الكثير، ويحتملُ من الزِّبلِ أكثر مما يحتمل التُرُنْجَانِ.

---

(١) النُعْنُع: ضربٌ من السعاتر، وجنسٌ من الفوذنجان، ومنه نوع آخر يُسمّى السيسنبر. عمدة الطبيب: ١/٥١٠.

(٢) الفلاحة النبطية: ٢/٧٧١-٧٧٢.

(٣) عمدة الطبيب: ١/٥١٠، ٢/٦٤٥-٦٤٧.

(٤) هذا الكلام ساقطٌ من كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٥) انظر: الفلاحة النبطية: ٢/٧٧٢-٧٧٣.

ويُتَّخَذُ من بذره ومن مُلوخِهِ ومن عُيُونِه. يُزْرَعُ بذرُهُ في يناير وفي فبراير وفي مارس في أحواضٍ معمورةٍ مُكَرَّمَةٍ بالزِّبل البالي، ثَرِيَّةٍ بالماء. ويُتعاهد بالسقي إلى أن يستحقَّ التنقيل، وينقل نقله في أبريل. وكذلك ملوخه تُغرس في الأحواض المذكورة، ويجعل في الحفر مع ملوخه ونقله حَبُّ شعير، فيُنجب ويسرع علوقه. ويُجْعَلُ بين أصلٍ وآخر قدرُ شبر، ويُرَتَّبُ صفوفاً. ويُقْصَد أيضاً بغراسة نقله سواقي المياه، وبمقربة من الصهاريج والمواضع المتطامنة. ويغرس أيضاً في فصل الخريف في ستنبر، إلاَّ أنَّ الذي يُغرس في الربيع يأتي أحسنَ. وإذا حُصد وسُقي بعد ذلك بالماء، جاد على ذلك ولقح من أصوله. ويحصد إذا عَقَدَ البذرُ وامتلأ، ويَبِسَ حصيدُهُ، ويخرج بذره ويرفع في أواني الفخار الجديدة.

ومن منافعه[1]: أنَّه يقوي المعدةَ ويُسَخِّنُها، ويشهي الطعام، وينفع من الخَفَقَان، ومن عضة الكلب الكَلِب مخصوصاً به. وله خاصية في التفريح. وإن أُلقِي من نباته في لبن حليب، منعه من أن يحمض، حتى لو أُلقي في ذلك اللبن لبنٌ، وطبخ، لم ينعقد.

وفي الفلاحة النبطية[2]: "وأمَّا البستاني، فهو النعنع، وهو أكثر ريّاً من النَّمَّام، وأقلُّ ريحاً... وهو مما يزرع في نصف آذار وفيما بعد زرعاً، يبذر بذره في الأرض كما تبذر سائر البذور. فإذا نبت وعلا نحو أربعِ

(١) انظر: الفلاحة النبطية: ٢/٧٧٣.

(٢) الفلاحة النبطية: ٢/٧٧١-٧٧٢.

أصابعَ حُوِّل من موضعه... ويُسقى الماء حينئذٍ سقياً قليلاً، لا يكثر عليه منه.

ومن غيرها[1]: النعنع ألطف البقول جوهراً، يُغَذِّي المعدة، ويشدُّ النفس، ويُسْتَعمل في آخر الطعام.

* * *

(١) الشفاء، ابن سينا، ص٢٥٨.

[الـ] فصل [الثالث عشر]

[زراعة المرددوش]

وأما صفة العمل في زراعة المرددوش[1]:

قال ابن بصال: هو المردقوش، وهو المرزنجوش أيضاً[2]. وهو الـمَلُول وهو العنقر[3]، بُستاني وبرِّي، ومنه ما ورقُهُ جليلٌ، ومنه ما ورقه دقيق.

وقال أبو الخير الإشبيلي[4]، **وغيره**[5]: تُوافقه الأرض المدمّنة، والأرضُ الرخوة، والرمليَّة، والرطبة والمودكة. ولا يحتمل الماء الكثير. ولا يحتمل شيئاً من الزبل ألبتَّة.

---

(١) سبق التعريف به.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٩، عمدة الطبيب: ٤٧٩/١.

(٣) انظر (على الترتيب): عمدة الطبيب: ٤٨٩/١، وهو العَنْقَزُ عند أبي الخير الإشبيلي.

عمدة الطبيب: ٤٤٣/١، ٥٨١، وهو السَمْسَقُ أيضاً، عُمدة الطبيب: ٧٢٨/٢، ٨٢٠، ٨٣٥. أو السُمْسُق، معجم أسماء النبات، ص١٣٠. وهو حبقُ الفيل، وحبق القنا، والعيسوب وريحان داود، ومريجانة، وأبحوك، ولزاب (بلهجة أهل اليمن)، واسمها باللاتينية (O.Majorna). معجم أسماء النبات، ص١٣٠.

(٤) أخل كتاب الفلاحة لأبي الخير الإشبيلي بذكر الـمَرْدَدُوش.

(٥) انظر: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٧٠.

والعمل في زراعة بذره[1]: أن تُطيَّبَ له الأحواضُ بيسيرٍ من الزبل الطيِّب، ثم تُزْرَعُ فيها الزريعةُ، وتُحَرَّكُ مع التراب باليد أو بمكنسةٍ ليِّنةٍ، ثم يُدْخَلُ عليها الماء برفق دخولاً ليِّناً. وتُسقى مرّتين أو ثلاث مرَّاتٍ، حتى إذا نبت واعتدل، قُطِعَ عنه السقي، ويُعطّش، ويُنَقّى من عشبٍ، إن كان فيه، ويُسقى، ويُتعاهد بالماء مرّةً في الجمعة. ووقت زراعته من أول مايو.

وقال ابن بصال: من فبراير إلى أول مايو. ويعمر نحو ستّة أعوامٍ.

ويزرع من الأوقية من بذره ثلاثة أحواضٍ، وينقل إذا استحقّ بجُرْزَةٍ[2] من ترابه، ويُغرس في الأحواض صُفوفاً في حفرٍ على قدر ذلك النقل، ويُجْعَلُ في كل حفرةٍ منها أربعُ نقلات، ويكون بين حُفرةٍ وأخرى نحو ذراع. ويُسقى مرّةً في الجمعة طول مدة الحر، ويُخفّف عنه بالخريف، ويقطع في فصل الشتاء. وتزرع أيضاً ملوخه، فتنجب، وإذا امتلأت رؤوسُهُ من بذر وكمل، فتحصد، وتجفّف، ويؤخذ بذره، ويرفع في أواني الفخار الجديدة إلى وقت الحاجة. وهذا النبات لا يسقط ورقه في فصل البرد لحرارته.

وفي الفلاحة النبطية[3]: يُطيِّبُ المرددوش بورقه وبذره أشياءَ: منها اللحمان والشُحُوم، فيُزيل عنها النَتَنَ والتغيُّرَ.

---

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٩-١٧٠.

(٢) الجُرْزَةُ: الحُزْمَةُ من القتِّ وغيره.

(٣) الفلاحة النبطية: ٢/١١٥١-١١٥٢.

ولهذا النبات في إزالة الأنتان والعُفُونات كُلِّها فعل قويٌّ.

وإن من الخواصِّ العجيبةِ أن الإنسانَ إذا بال في مجرى الماء الذي يُسقى منه الترنجان وهو المَرددوش، حتى يخالط البولُ الماءَ، ويشربه المرددوش، فإنّ رائحته تقوى وتصبح أكثر حدّةً، ويعيش بذلك. وكذلك إنْ غُبِّر بسحيقِ تُرابٍ قد خالطه شيء من خرو الناس أو من خرو القرود أو غيرها من الحيوانات، فإن ذلك يُقَوِّيه ويُحييه ويَنْشُرُه، ويزيدُ رائحته ذكاءً.

* * *

[الـ] فصل [الرابع عشر]

[زراعة الحَبَق]

وأما صفة العمل في زراعة الحَبَق:

قال أبو الخير الإشبيلي[1] وغيره: الحبقُ أنواعٌ منها الحماحمي، والصِقِلِّي، والحاجِي وهو الشاهشُبرم، والحَوْكُ، وهو الباذروج، وله زهرٌ ذكيٌّ عجيبٌ، وورقُهُ يشبه ورقَ البقلة اليمانية، في قدر كفّ الإنسان إلى الطول. ومنه الصعتري، وله زهر أخضر إلى الصفرة، ومنها القرنفليُّ، ومنها المشرقيُّ، ورقُهُ دقيقٌ، وزهرُهُ فرفيريُّ اللون إلى السواد، عليه دُهْمَةٌ. ومنه الترنجاني، وإنَّما نعني به الأُتْرُجي؛ لأنَّ فَوحَهُ يشبه فَوْحَ الأُتْرُج. والكسروي، والصيني، والرومي، والمقلوب الورق. والعمل في زراعتها مُتَقاربٌ.

قال ابنُ وحشية في الفلاحة النبطية وغيره[2]: تُوافِقُ أكثرَ أنواعه الأرضُ الجزيريّة، والرخوةُ، والرمليّةُ، والمودكةُ، والحرشاءُ، والرقيقةُ، والبيضاءُ، والحلوةُ، والمطيّبةُ، والعمارةُ الجيِّدة، والماء العذب.

ووقت زراعة الأحباق، على العموم، النصف الأخير من ينير، وفي فبراير، وفي النصف الأول من مارس، إلاَّ القرنفلي، فإنَّه يزرع في النصف

(١) عمدة الطبيب: ١/١٩٨-٢٠٦.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٨.

الأخير من أبريل وفي مايو[1]. أمَّا الحماحمي منه، فله زهرٌ أبيض في غلفٍ مائلةٍ إلى السواد، ويزرع بذره في يناير، ويُنقل في مارس. وأمَّا الصنوبري، وهو الشاهشُبْرُم[2]، زهره مثل زهر الحماحمي، إلاَّ أنَّه مائلٌ إلى الغبرةِ قليلاً. ويُزرعُ بذر هذا في مايو في الظروف في تراب مخلوطٍ بزبلٍ ورمادٍ أحرش، وينقل نُقله إذا استحق، وينجب ملخ هذا النوع إذا غرس، وكذلك ملخ الحبق الصِقِلّي إذ هو نوعٌ منه، إلاَّ أنَّ الصقليّ أصغر. والصنوبريّ يتدوَّحُ، وتكبُرُ أغصانُهُ حتى يكون شبه المكنسة.

قال أبو الخير الإشبيلي[3]: الحبق الصنوبري هو شبه صنوبرة في طلعته، ولا تفترق فروعُهُ كغيرها، أخضر وليس أكحل. والحبق الشاهشُبْرُم له ورق كآذان الفأر[4]. وأما الحاحي، وهو الباذروج، وهو

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٥٨، كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٨.

(٢) عمدة الطبيب: ٢٠٦/١.

(٣) الحبق الصنوبري عند أبي الخير الإشبيلي، هو الشاهشبرم، دقيقُ الورق جدّاً، نوره فَرْفِيريٌّ، وشاهشُبْرُم معناها ريحانة الملوك وهو الحبق الكرماني.

عمدة الطبيب: ٧٥٤/٢، ٢٠٦/١.

لكنه لم يذكر هذه الصفة، و لم يثبتها لهذا النوع.

(٤) هذه الصفة ذكرها أبو الخير الإشبيلي في النوع البستاني من المرزنجوش –وهو المرددوش– خاصةً.

الحبق النهري، وهو الحَوْكُ –بإسكان الواو– وتسمِّيه العامة طرطور الحاجب[1].

وتوافقه الأرضُ المدمنة، والرخوة، والحرشاء.

ويزرع بَذْرُهُ في مارس وفي أبريل، ويحتمل الزبل الكثير البالي، ولا يحتمل الإكثار من الماء، ويغرس نقله على السواقي وفي الأهداف.

وفي الفلاحة النبطية[2]: الباذروج: "ثلاثةُ أصنافٍ لا رابع لها فيما نعرف، أَحَدُها المشهور المعروف بين الناس، وهو الباذروج البستاني، والنوع الثاني منه يقال له القَرَنْفُلِيّ، وإِنَّما سُمِّي بذلك؛ لأنَّ له رائحة حادّةً تحاكي رائحة القرنفل...

ووقت زرعه من أول آذار إلى آخر نيسان، هذا الهرف منه. وقد يزرع في أول تموز منه شيءٌ آخر.

وزرعُهُ أن ينثر بزرع على ماءٍ واقف، فإذا كان بعد أربعٍ وعشرين ساعةً أو ثلاثين ساعة، ينثر على البذر شيءٌ من التراب ليغطّيه".

(١) عمدة الطبيب: ٢٠٠/١، ٢٠٤.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٧٥/٢، ٧٧٨ (لتَبَاعُدِ النُّقُول من الفلاحة النبطية، كنا نكتفي بوضع نقاطٍ متتابعة للدلالةِ على الكلام المحذوف الذي لم يقتبس منه ابن العوام، وهكذا فعلنا في أكثر الحالات).

روي المكول[1] **عن النبي ﷺ قال**[2]: "نعم البَقْلَةُ الحَوْكُ، كأني أنظر إلى منبتها في الجنّة". وكان يحب الحَوْكَ ويُعْجبه؛ وروي غيره عن الصحابة أنّه قال: "البقلةُ الحوْكُ طيّبةُ الريح، طيِّبةُ الطعم، كأني أنظر إلى منبتها في الجنّة"، وكان يحب الحَوْك، ويعجبه. وروى غيره عن الصحابة أنّه قال: "نعم البقلة الحوك طيّبةُ الريح طيِّبة الطعم، كأنّي أنظر إلى منبتها في الجنة".

---

(١) في النسخة الإسبانية: اللفظة غير واضحة، وقد أوردنا رُواة الحديث بشكل صحيح.

(٢) هذا الحديث رواه واثلة بن الأسقع. قال: "قال رسول الله ﷺ "الحوك بقلة طيبة، كأني أراها نابتةً في الجنة، والجِرجير بقلةٌ خبيثةٌ، كأنّي أراها نابتة في النار". وهذا الحديث رواه الحارث عن عبد الرحيم بن واقد، قال: أنبأنا محمد بن خالد القرشي، حدّثنا عبد الله بن عبد الرحمن الشامي عن عمر بن موسى عن واثلة... قال صاحب إتحاف الخيرة: وهو ضعيف.

انظر: إتحاف الخِيَرة المهرة بزوائد المسانيد العشرة (كتب متون الحديث)، أحمد بن أبي بكر بن إسماعيل البوصيري: ٨/٨٣. الحديث ذا الرقم (٧٨٤٠).

وانظر: اللآلى المصنوعة في الأحاديث الموضوعة، جلال الدين السيوطي، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان: ٢/١٨٩. وقال السيوطي في آخره: والله أعلم.

وانظر أيضاً: موسوعة أطراف الحديث النبوي الشريف، إعداد: أبو هاجر محمد السعيد بن بسيوني زغلول، دار الفكر —دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط١، ١٩٨٩: ٤/٥٨٦. وفيه: "الحوك بقلة طيّبة".

وأما القرنفلي[1]، ويُسَمَّى الأفرنجمِشك، وهو مثل الصعتري سواءٌ، ولِوَرَقِهِ زغبٌ لطيفٌ.

قال أبو الخير الإشبيلي: وهذا النوع من الحبق، وهو أفضلُها، وأطيبها نشراً، ويستعمل في الأدوية لدواء الممسك وغيره، وليس له من البهجة وجمال المنظر، ما لسائر أنواع الحبق؛ لأنَّ ورقَهُ مُزَغّبٌ، وله سنابلُ رقاقٌ في قدر الإصبع، ونحوه. وتوافقه الأرض الرقيقة، والأرض البيضاء الحلوة، والأرض الرملية، والجزيرية، والرخوةُ. ويزرع بذره في أحواضٍ قد جُعل في كلِّ حوضٍ منها قُفّتان من الزبل البالي المعفّن المغربل، ويحرك الزبل مع الأرض حتى يختلط، ثم تزرع فيها الزرِّيعة، وتحرك مع التراب بمِكنسةٍ ليِّنة. وقيل: بل يجعل عليها يسير من الزبل عوض التراب، ثم يدخل عليها الماء برفقٍ؛ لئلا يذهب بالزريعة من مكانٍ إلى آخر. ويسقى بالماء مرتين أو ثلاث مرات حتى ينبت ويعتدل نباته، ثم يترك حتى يحتاج إلى الماء، وذلك بأن تعلوه دُهْمَةٌ، فيُسقى عند ذلك، ويواظب بالماء مرتين في الجمعة حتى يصير في قدر الإصبع، فينقل وقت زراعته في شهر مايو، فيزرع في الحوض الواحد من زريعته، نحو ثلث أوقية واحدة. ووقت تنقيله آخر يونيو، ويُوافِقُهُ الماءُ الحلو[2].

---

(١) عمدة الطبيب: ١/٢٠٠، كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٨-١٦٩.

(٢) انظر: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٨-١٦٩.

وأما الصعتري، فله زهرٌ أخضرُ إلى الصفرة، والعملُ فيه مثل العمل في الحماحمي. وأما الكسروي، وهو يشبه الحبق الصَّعْتَرِي، إلاّ في الورق وفي الزهر، فإن غُلفَ نَوارُ الكِسروي يميل إلى الغُبرَةِ، ونَوَّارُهُ يميلُ إلى الحمرة، وورقُهُ إلى البياض. ويُعمَل فيه مثل العمل في الحماحمي.

وأما المشرقي، فورقه رقيق، وزهره فرفيري اللون إلى السواد، عليه دهمة.

وأما الترنجاني[1]، وهو الباذرنجويه، فرائحتُهُ مِثلُ رائحة الترنجاني، وورقه عريضٌ قدر الإبهام، مُعَرَّقُ الباطن، وكَأَنَّ عليه زئبراً لطيفاً يشبه الغبار. وهذا تفرح به السنانير، وتتمرَّغ عليه.

قال ابن بصال[2]: الحبقُ الترنجاني، ورقه كبيرٌ يشبه وَرَقَ الترنجان. وأما الرُّومي، وهو كبيرُ الورق، ونَوَّارُهُ ذكيُّ اللون، جميل المنظر، قصير السنابل، ومفترقة مثل سنابل نوار البَاذَرُوج، ويجود في البلاد الباردة، ولا يُحِبُّ الإكثارَ من الزِّبل، ولا من الماء. وأمَّا المقلوب الورق، وهو عريض الورق، قصيرُها، معرّقُ الباطن منه، فإذا نبتَ انقلبتْ معاليقُ أوراقِهِ، وصار ما يلي السماء من أوراقه إلى جهة الأرض، وهو نوعٌ غريبٌ.

---

(١) عمدة الطبيب: ٢٠١/١.

(٢) لم يُفصل ابن بصال في أصناف الحبق، وذكر منها الحبق القرنفلي فقط، وفصّل في طريقة زراعته -كما تقدم- و لم يذكر أصنافاً منه.

وصفة العمل في زراعة بذور أكثرها[1] -ما لم تذكر صفة زراعته، والعمل في تنقيها وإفلاحها على العموم فيها- وذلك أن يُعمل لزراعة بذورها أحواضٌ في المشارق والمواضع المكنّة، في أرضٍ طيبةٍ قد بُولغ في عمارتها. ويُطرحَ في كلِّ حوضٍ منها من الزِّبل الـمُغَرْبَل البالي نحو قُفَّتين، ويخلط بالتراب، ويعدّل ويزرع في كل حوضٍ منها من التقطيع المذكور في هذا الكتاب، من نصف أوقية إلى ثلث. فإن كانت زريعةً غليظةً مثل زريعة الحبق الصنوبري والحماحمي، فيزرع في الحوض منها ثلاث أواقي.

قال أبو الخير الإشبيلي[2]: ويُجَرُّ على الحوض مكنسةٌ؛ ليُسْتَرَ البذرُ في التراب، ويُسقى بالماء سقياً ليِّناً مرَّتين في الجمعة إلى أن يصيرَ في طولِ الإصبع، وأكثر قليلاً، فينقل حينئذٍ إلى أحواضٍ معمورةٍ مكرَّمةٍ بالزبل والرماد، ويغرس نقله فيها صفوفاً؛ ويكون بين نقلة وأخرى نحو الذراع، ويسقى بالماء إثر زراعته، ويتعاهد مرّتين أو ثلاث مرات حتى ينبت، ويتمكن، ثم يُعطش، ويسقى، وينقش، ويتعاهد بالسقي مرتين في الجمعة إلى أن يدرك. ويغرس أيضاً نقل الحبق في الأهداف، وبين نقل الباذنجان.

---

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٥٧-١٥٨ (بشيءٍ من الاختصار).

(٢) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٥٧-١٥٨ (بشيءٍ من الاختصار).

قال أبو الخير الإشبيلي[1]: وتغرس أيضاً فروع الأحباق وحصيدها، وهو وجه حسنٌ؛ لأنَّ القليل يَصير به كثيراً. ووجه العمل في ذلك: أن يقصد إلى نقله، إذا صار قَدْرَ الشِبر أو أكبر، فيحصد أعلاها، ويترك من أسفلها نحو طول إصبع، ويغرس ذلك الحصيد في أحواض في أرضٍ رمليّةٍ مطيّبةٍ بالزبل، ويرتب ذلك الحصيد فيها صفوفاً على ما تقدم في النقل. ويعمل في تدبيرها بمثل ما تقدّم إلى أن يكمل، ويحصد الحبق إذا امتلأ بذره. ويخزّن إذا يبس في جرار الفخار الجديدة إلى وقت الحاجة. وتزرع أيضاً زراريع الأحباق في ظروف فخارٍ مثقوبةٍ في ترابٍ مختلطٍ بزبلٍ ورمل، ويُحافظ عليها من البرد، ومن الشمس إلى أن تنبت وتقوى، لأنَّ البرد يُفسدها ويُجَفّفُها.

* * *

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٥٧-١٥٨ (بشيءٍ من الاختصار).

[الـ] فصل [الخامس عشر]

[زراعة الخُزَامى]

وأما صفة العمل في زراعة الخُزَامى[1]:

قال ابن بصال[2]: هو السوسن الأَسمانجُوني. وقيل: هو البرِّي الصغير الأزرق. تغرس أصوله في دجنبر وبعده بقليل، فينوّر عام غرسه، وتُعَمَّر له الأرضُ... وليسقى عند غرسه، إن كان في الأرض جفاف، وينوّر في شهر أبريل.

وأما صفة العمل في الخزامى: هذا نبات يحمل ورداً، مُتَفَرِّق الورق، ولونه بنفسجي، بل هو أحسن من لون البنفسج. وهو مما يطول حتى يصير كقامة الإنسان، بل دون ذلك في الأكثر. وتنتشر له أغصانٌ كثيرة.

وإفلاح الخزامى ما ذكر في إفلاح البهار والأذريون، فليعمل بحسب ذلك. والفُرْسُ تُعَظِّمُهُ وتتبرّكُ به. **ويقولون**[3]: إنَّ النظرَ إلى ورده يُسرّ النفسَ، ويُزِيلُ الهمَّ الذي يعتري بلا سببٍ.

* * *

(١) الخُزَامَى: يقع على نباتين: أحدِهما الأسطوخودوس، والآخر الخُزَامى الجبلية، وهما ضربان من الشيح.

عمدة الطبيب: ٢٦٦/١.

(٢) أخلَّ به كتاب الفلاحة لابن بصال في نسخته المتوافرة لدينا.

(٣) الفلاحة النبطيّة: ١٣٩/١-١٤٠.

[الــ] فصل [السادس عشر]

[زراعة البَرَم]

وأما صفة العمل في زراعة البَرَم[1]:

قال ابن بصال[2]: هو نبات له ثمرٌ في جروب يُشبه الترمس، وله زهرٌ أبيض رائحته طيّبة. وإذا نظم حبّه في خيط، وتغلل في العنق، وتَسَخَّنَ بحرارة الجسم، فاحَتْ منه رائحةٌ طيّبةٌ مثل القَرَنْفُل. وتُوافِقُهُ الأرضُ المدمّنة والمودكةُ والرطبةُ. ويُزْرَعُ في يناير وفي فبراير. والعمل فيه مثل العمل في زراعة الترمس على السقي.

* * *

(١) البَرَم: هو السحاء والخبّ والبَرَم، ويُسمّى العُصْفُر، بقلةٌ ترتفع على ساق رقيقة، في أعلاها كهيأة السنبلة، فيها شيءٌ شبه حب الينبوت، في داخلها لُبّة هي أنفع دواءٍ للجراحات. وعن الأعراب القدماء: هي شُجَيْرَةٌ صغيرة، مثل الكف، لها شوكٌ قصيرٌ ينبسط على الأرض، ولا ورق لها، ولها أقماعٌ كثيرةٌ بين أضعاف الشوك، وزهر أبيض ترتعيه النحل، منابتها السهول .

عمدة الطبيب: ٧١١/٢.

(٢) أخلّ بهذا الكلام كتاب الفلاحة لابن بصال.

[الـ] فصل [السابع عشر]

[زراعة الـمَرْو]

وأما العمل في زراعة الـمَرْو:

قال ابن بصّال[1] **وغيره**[2]: هو حَبَقُ الشيوخ. ويُزْرَعُ بذرُهُ في نوبنبر وفي دجنبر وفي يناير في الأحواض، على ما تقدّم. ولا يحتملُ الماءَ ولا الزِّبلَ، وينقل نقله في فبراير وفي مارس. ويُجْعل بين نقلةٍ وأخرى قدرَ ذراع. وهو مما يتجدد نباتُهُ من أصله الباقي تحت الأرض بعد الحُطامة. ويؤخذ بِذْرُهُ في أغشت، ويُرْفع في أواني الفخار الجديدة.

* * *

(١) لم يذكر ابن بصال هذا الصنف من الحبق في كتابه المطبوع، وذكر منها الحبق القرنفلي فقط.

(٢) انظر: عمدة الطبيب: ١/٢٠٥، قال عنه: هو المرو، ويُعرف بريحانة الشيوخ، لكنّه لم يذكر غير هذا.

[الـ] فصل [الثامن عشر]

[زراعة الخَطْمِي، ووَرْدِ الزينة، والخِيَار]

وأما زراعة الخطمي[1]، وورد الزينة، والخيار الصقلي، والقرطبي، والبستاني: زراعة الخَطِمْي:

قال ابنُ بصّال[2] **وغيره**[3]: الخَطْمِي (بفتح الخاء) هـو الخُبَّـازى

---

(١) الخَطمْي: نوعٌ من الخُبَّازى، وهو نوعان: كبير وصغير، ذكر وأنثى.

فالأنثى لها ورق مستديرٌ إلاّ أنَّها إلى العرض قليلاً، وعرضها أكبر من طولها، وطرفها حادٌّ يخرج من محيط الاستدارة قليلاً، لونها أبيض، جَعْدَةٌ، مُشرَّفة، عليها شبه الغبار، وساقُها مُجَوَّفَةٌ، خوّارةٌ، تعلو نحو القعدة، عليها زئبرٌ أبيض، ولها زهرٌ دقيقٌ، فرفيريٌّ مائلٌ إلى البياض كورق الخُبَّازى شكلاً...

وأصله ذو شُعَبٍ في غِلظ الإصبع، رخوةٌ، لزجةٌ، بيضاء إلى الصفرة، منابته قرب الأنهار والمياه الجارية...

والنوع الآخر له ورقٌ كورق الخبّازى النابت في الخرابات والمزابل، عليها زِئْبَرٌ أبيضُ، يحتمل الندى، لَدْنٌ، تقوم له ساق تعلو نحو القعدة، وتفترق في أعلاها إلى أغصان قِصَارٌ عليها نَوْرٌ فرفيريّ دقيقٌ، وبذرٌ أسودُ، برّاقٌ، صلبٌ كأنَّها حلق... منابته قرب الأنهار.

(٢) هذه المعلومة أخلّ بها كتاب الفلاحة لابن بصال.

(٣) انظر في أنواع الخطمي: عمدة الطبيب، أبو الخير الإشبيلي: ٢٥٦/١ وبعدها.

[السبِخي][1]... وهو إذا دُرِسَ وهو أخضر، صارتْ له رغوةٌ تُغسلُ بها الرؤوس. وأنواع الخطمي كثيرة. ومنابته السهول. ويُقال: إنَّه إذا أجدبت الأرض، جادَ؛ لأنَّه لا يختلط به عشب غيره فيها. والعمل في زراعة الخطمي وورد الزينة والخيار الصقلي والقرطبي سواءٌ.

قال أبو الخير الإشبيلي[2]: أما الخطمي وهو شحمَةُ المرج.

قال ابن بصال[3] **وغيره**[4]: توافِقُهُ الأرضُ المدمّنةُ والرطبةُ. ويُزْرَعُ بذرُهُ في الأحواض في الظروف أيضاً في حفر لطاف، عُمقَ إصبعٍ، ويُجْعَلُ في الحفرة من بذره من حبتين إلى خمس، وتُغطّى بالزِّبْل، ولتكن على مجاري الماء، ويجعل بين شجرةٍ وأخرى نحو عشرِ أذرعٍ؛ لأنَّ شجرَهُ يعظم. وقد يُرَكّبُ فيه التفاح، ويزرع الخَطْمِي في شهر ستنبر خاصة.

(١) هناك كلمة لم نتبين لفظها في المطبوع والتكملة من عمدة الطبيب: ١/٢٥٦.

(٢) عمدة الطبيب: ١/٢٥٦.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٧١-١٧٢.

(٤) عمدة الطبيب: ١/٢٥٦، قال: "مَنَابتُهُ قرب الأنهار والمياه الجارية من العيون وغيرها"، الفلاحة النبطية: ١/١٥٧.

قال: "وقد تُوافق الخطمي من الأرض الصلبة الكثيرة التراب التي فيها حصيّة وقشف.

ولا تكاد تنبت شيئاً. فإنه ينمى في هذه الأرض.

ويحتاج إلى ماء كثير يكون في أصله، وتوافقه السيول والأمطار".

ومن أحب أن ينقله إلى المواضع المتطامنة في البستان وإلى مجاري المياه منه، فعلَ.

وفي الفلاحة النبطية[1]: "إن شجرةَ الخطمي لونان، أحدهُما يُورِّدُ ورداً أَحْمَرَ كباراً، والآخر وردُهُ أبيضُ أصغرُ من الأحمر... وقد تُوافِقُ الخَطْمِيَّ الأرضُ الصلبةُ الكثيرةُ التراب التي فيها حَصِّيَّة وقشف، ولا تكاد تُنْبِتُ شيئاً، فإنَّه ينمو في هذه الأرض ويحتاج إلى ماءٍ كثيرٍ يكون في أصله، وتوافقه السيولُ والأمطارُ... فإن عُدِمَ الماء زماناً، لم يضره ذلك كما يضر غيره من النبات... وقد يعرض له داءٌ يُسمى الحمرة... ودواء ذلك أن يُصَبَّ عليها ماءٌ باردٌ، يرشّ عليها نصف الماء رشّاً، ثم يسكب على جهاتها سَكْباً، يفعل بها ذلك في سبعة أيام مرتين أو ثلاثاً، فإنَّ ذلك الداء يزول عنها".

ومن الفلاحة النبطية[2]: "وقد زعم زينوناي أنَّ النظرَ إلى ورد الخَطْمِي، وهو على شجره، يُفْرِحُ النفس، ويُزيل اللهمَّ، ويُعينُ على طول القيام على الرِجْلَيْن. قال: وينبغي أن يدور الناس حولَ شجرة الخطمي، وينظر[3] إلى وردها وورقها من كل جهة من جهاتها ساعة، فإنَّه بذلك

(١) الفلاحة النبطية: ١/١٥٥، ١٥٧.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٥٩، ١٥٨ (حسب ترتيب ورود الكلام في الفلاحة النبطية).

(٣) الصحيح أن يقول: "وينظرون... فإنَّهم بذلك يلحقهم الفرح والسرور".

يلحقه الفرح والسرور، وتبتهج وتقوى نفسه... ومن أراد أخذ العسل من الكواير[1]، وأحَبَّ أن لا تضرّه الزنابير ولا تؤذيه، فليأخذ من سحيق ورق الخطمي، فليبلّها بالزيت، ويطلي بها بدنه، وأي موضع أحب من بدنه، فإن النحلَ لا يعرض لذلك الموضع، ولا يدنو منه".

وأما ورد الزينة: قال أبو الخير الإشبيلي[2] وغيره: هو عند العامة ورد الزواني، وهو الخطمي عند الأطباء، وهو ثلاثة أنواع: منها أحمر الزهر وأكحل وأبيض.

وقال ابن بصال[3]: توافقه الأرضُ الحرشاءُ والمدمنةُ والجزيريةُ، والماءُ العذبُ والماءُ الزُّعاف أيضاً.

وقيل[4]: إنّه سُمِّي وردُ الزينة لجماله، ويُسَمَّى ورد الزَوَاني؛ لأنَّ النساء البغايا يستعملنه في أعمالهن من الإيلاف والاختلاف على طريق السِّحر.

---

(١) الكواير: كواير العسل، الكوار والكوارة: بيتٌ يُتخَذُ من قُضبانٍ ضيِّقُ الرأس للنحل، تُعَسِّل فيه. والكُوَرُ: بناء الزنابير. والكوَّارات: الخلايا الأهلية.

لسان العرب، مادة (كَوَرَ).

(٢) عُمدة الطبيب: ١/٢٥٦، ٢/٨٢٧-٨٢٨.

(٣) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٧٢.

(٤) عمدة الطبيب: ٢/٨٢٨.

ويُزْرَعُ بذرُهُ عند مجاري المياه بآذان المناقش في تربَةٍ، ويجعل في كل حفيرةٍ من بذره ثلاث حبات، ويغطى بالرمل، فإذا اعتدل نَبَاتُهُ، خُفِّفَ منه الضعيفُ وتُرِكَ القويُّ، وينقل أيضاً منه نقل[1].

وأما الخيار الصقلي والقرطبي، فالعمل فيهما مثل ما تقدَّم في الخطمي، وينقل من كلٍ واحدٍ منهما نقل ما دام صغيراً. وساق الخيار القرطبي في غلظ الساعد، وسعة ورقه نحو شِبْرين، ويترفع نحو طول الفارس.

وأما الخيار البستاني: قيل: الخيار البستاني الذي يُسَمِّيه أهل الشام ملوخيا، ويسمى أيضاً البقلة المرجية تُوافِقُهُ كُلُّ أرضٍ إلاَّ الأرضَ الـــمُفْرِطَة الحرارة.

ويحتاج إلى التزبيل. ويزرع في آخر أيلول، وفي تشرين أول. وهو يُغَذِّي البدنَ أكثر من سائر البقول، ويستحيلُ إلى الدم، ويكون منه دمٌ أكثر مِمَّا يكون من سائر البقول.

* * * * *

---

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٧١-١٧٢.

الباب الثامن والعشرون

[زراعة النباتات في الجنَّات]

الباب الثامن والعشرون

[زراعة النباتات في الجنَّات]

في زراعة أنواع من النبات مما يتخذ في الجنَّات، ويتصرف في وجوه مختلفة، من ذلك: الماميثا[1] والكَرَفْس[2]، والصعتر، والهِلْيَوْن[3]،

---

(١) الماميثا: نوعٌ من البقل، وهو صنفانِ: بُستاني وبرِّي، فالبُستاني جَنْبَة، والبرِّي بَقْلَةٌ، مستأنفةٌ كل عام. والبستاني ورقه كورق الخشخاش الأسود، إلاَّ أنَّه أصغر وأكثر تقطيعاً وتشريفاً، وهو مُنْتِنٌ، وعليه زئبرٌ أبيض كالغُبار، وفيه رخوصة... يمتدّ على الأرض نحو ذراع، مُرُّ الطعم مع قبضٍ يسيرٍ، أوراقه كثيرة تخرج من أصلٍ واحد في وسطها ساقٌ تفترق إلى أغصانٍ مدورة عليها زهر كزهر الشقائق شكلاً وقدراً، في لون الزعفران المُذَاب بالماء.

والبرِّي ورقه كورق البُستاني إلاَّ أنَّه أَصْغَر، وخضرته مائلةٌ إلى السواد، وهو أقلُّ زغباً من البستاني، وبذر البرِّي أكبر ونوره كشقائق النعمان.

عمدة الطبيب: ١/٤٧١.

(٢) الكَرَفْسُ: هو أنواع كثيرة، فالبستاني منه نوعان، ومنه جبلي وصخري ومائي. والبستاني نوعان: كبير وصغير، والكبير ورقُهُ كورق الكزبرة، إلاَّ أنَّها أمتنُ وأعرضُ، خضرتها مائلةٌ إلى السواد... ورق الثاني أصغر من الأول في لون خضرة الكزبرة وأنواعها وأصنافها كثيرة، وتفصيلاتها كثيرة.

انظر: عمدة الطبيب: ١/٤١٢-٤١٧.

(٣) الهِلْيَوْن: نوعٌ من الهَدَبات ومن جنس التمنس، وهو خمسة أنواع: بستاني، وبَرِّيَّان وصخري، وريفي.

فالبستاني تمنسٌ يُشبه نباتَ الشِبِثّ لا شوك له، ورقُهُ هدبٌ دقيقٌ، أغبرُ، له قضبان مجوفة صلبة في غلظ الخنصر، تعلو نحو ذراعين، تخرج منها عساليج في غلظ

والكبر[١]، وغيرها مما ذكر —إن شاء الله تعالى—.

* * *

السبابة تشبه نبات الطرثوثِ بين الخضرة والصفرة، وله زهرٌ دقيقٌ وحبٌ في قدر الحِمَّص.

وأما البري، فمثل نبات الجَوْلَق، إلاّ أنّه أرقّ شوكاً وأصغر، ولا ورق له، وإنّما هو شوكٌ كلّه، ولونه أخضر مائلٌ إلى الغبرة والسواد.

له ساقٌ صلبةٌ مُجوَّفةٌ، مُعرَّقةٌ، قليلة التجويف، تعلو نحو ذراع، له زهرٌ دقيقٌ أبيضٌ، يخلفه حَبٌّ أسود. وأما النوع الصخري، فتمنس مُتَدَوِّحٌ، له ورقٌ مُهَدَّبٌ، قصيرٌ، شديد الخضرة، تخرج منه أربع ورقاتٍ، أو ستٍ في موضع واحد، وله خشبٌ مُشْوِكٌ كشوك العوسج، أبيضُ إلى الصفرة، برّاقٌ، مُصْمَتٌ. وأما الهليون الريفي، فنباته يشبه نبات البُستاني، والرملي يشبه نبات الجَوْلَق.

انظر: عُمدة الطبيب: ٢/٨١٣-٨١٤.

(١) الكَبَرُ: نوعٌ من الجنبة، وهو من النبات الجبلي الصخري، ورقه مُدَوَّرُ الأطراف، أخضر إلى الدُهْمَةِ؛ وفيه متانة، وهي على أغصانٍ رِقاقٍ بيضٍ مُشْوكةٍ، وشوكها رقيقٌ، حادٌّ فيه تعقيفٌ. وله زهرٌ أبيض، أربع ورقات في قدر الظُّفر من السبابة، يشبه زهر النسرين شكلاً. وهو يَتَدَوَّحُ في نباته، وتمتد قضبانه إلى كل ناحيةٍ. أكثر نباته بالتربة البيضاء من الجبال وبين الصخور.

عمدة الطبيب: ١/٣٩٧.

[الـ] فصل [الأول]

[زراعة الماميثا]

أما زراعة الماميثا:

قال ابن بصال[١]: هو نوعان: بُستانيٌّ وبرّيٌّ، وهو من أصناف الخشخاش، وله زَهْرٌ حَلُوفِيٌّ في اللونِ يشبه لونَ الزعفران المحلول بالماء.

وقال ابن بصال[٢]: هذا النبات يشبه الهندباء، وتعلُوه غبرةٌ، ويصيرُ له عساليجُ في أعلاها أقماعٌ تنشَقّ عن نَوّارٍ أصفرَ في لون النَّرْجِس الأصفرِ، وهيئة النعمان، ويخالف ذلك الزهر خرُّوبٌ مثل اللوبيا، أطرافها كأفواه العلق، وبر هذا النبات دقيقٌ أسودُ أغلظُ من بذر الرجلة قليلاً.

وقال أبو الخير الإشبيلي[٣] **وغيره**[٤]: تُوافقُهُ الأرضُ الباردةُ والحرشاءُ والمدمّنةُ والرمليةُ، والرخوةُ. ويُزْرَعُ بذره في ستنبر في أحواضٍ تعمل في أرضٍ معمورةٍ مزبولةٍ على صفة زراعة الأحباق، ويدخل عليها الماء الليّن، ويُتعاهَد به حتى ينبت، ويُسقى بالماء أيضاً حتّى يتمكّن، ثم

(١) في أغلب الأحوال لم يفصِّل ابنُ بصّال في أصناف النباتات، في نسخته المطبوعة وفي الفلاحة، وجُلّ تركيزه كان على طريقة الغراسة.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ١٦٠-١٦١.

(٣) أخلّ كتابُ الفلاحة لأبي الخير الإشبيلي بذكر الماميثا وطريقة زراعته.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦١.

يُنقش، ويعطش، ثم يُسقى بالماء، ويُوالى سقيُهُ بها مرتين في الجمعة مدّة الحرّ إلى أن يلحق الخريف والشتاء، فتغذّيه الأمطارُ فيها. ويُنَقّى من العشب النابت فيه.

وينقل منه نقل إذا أدرك، ويدبّر على صفة تدبيره مثل ما تقدَّم. ويُوافِقُهُ الماءُ الحلوُ الرطبُ، ماءُ الآبار والعيون. ويعمّر في موضعه نحو أربع سنين، ويُعمل من نَوّاره سِفَافٌ مُبَرِّدٌ للعين. وعصارةُ ورقِهِ تنفعُ من الحمراء وحرق النار إذا طُليا به، وبذره يُسمِّن النساء.

* * *

[الـ] فصل [الثاني]

[زراعة القِنّاريّة]

وأما صفة العمل في زراعة القَنّاريَّة[١]:

قال أبو الخير الإشبيلي[٢]: هو نوعان بستانية وبرِّيّة وهي الطريّة، **وقيل:** إنَّها الكَنْكَر[٣]. **قال ابن حجاج[٤]:** "اغرس الكنجر في تشرين

---

(١) الكَنْكَر: هو البستاني من الحَرْشَف، وهو اسمه عند الأطبّاء، وعند الناس يُعرف بالقنّارية. وهو نباتٌ له ورقٌ كورق اللّصيف، إلاّ أنّه أقصر وأعرض ورقاً، ولا يبعد شبهه من الشوك المعروف بالطوب، وتُنْفَخ بساقه النار، ولونه إلى البياض، وشوكه قليل ضعيف، تخرج من بينها ساقٌ تعلو نحو القعدة، في أعلاها رؤوس تشبه الخُرْشَف، عليها زهرٌ أزرق إلى الحُمرة، تُؤكل تلك الساقُ كما يُؤكل الحرشف المعروف. وعند الرازي في "الحاوي": العكّوب اسمُ الحرشف كلّه.

عمدة الطبيب: ٢١٣/١.

واللّصِيف الذي ورد ذكره سابقاً نوع من الحرشف، لكنَّه أعظم منه وأطول ورقاً وأكثر شوكاً، وله ثلاثة أغصان أو أربعة.

انظر: عمدة الطبيب: ٢١٤/١.

(٢) عمدة الطبيب: ٢١٣/١.

(٣) عمدة الطبيب: ٦٨٢/٢، معجم أسماء النبات، ص٦٤.

(٤) المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص١٢٠.

الآخِر. والذي يُغرس منه أصوله فإنَّه تُدرك ثمرَتَهُ في الربيع. وينبغي أن تُسَرْجَنَ أصُولُهُ، وهو يُحبُّ السقي في القيظ".

قال ابن بصال[1] **وغيره:** يوافق القَنّارية الأرضُ المودكةُ والسوداءُ المدمنةُ، والماءُ العذبُ من الأنهار والعيون. ويُزرعُ بذرُها في فصل الخريف وفي يناير.

قال ابن بصال[2]: وفي فبراير في الأحواض المعمورة نَعَماً، ويجعل فيها الزبل الرقيق البالي، ويخلط بالتراب، ويخلط بذرها معه برفق. ويتخيّر لزراعة بذرها، وغرسة نقلها المواضع التي لا تطؤها الأقدام من البُستان، ويجعل بين نقلة وأخرى نحو أربعة أشبار، وتُسقى حتى تنبت، وتُتعاهد بالسقي مرتين في الجمعة طول مدّة الصيف والخريف، ويقطع عنها ذلك في فصل الشتاء. وهي تتجدد في كل عام بعد انحطامه من أرومها الباقية تحت الأرض.

قال ابن بصال[3]: يكثر لها من العَمَارة والتزبيل بالزِّبل العتيق، ويُوالى سقيُها بالماء في الصيف، فيعظُم ثمرُها.

ومن أنواعها: الحَرْشَفُ، وينقل الحرشفَ إلى البساتين في مارس من البريَّة، لمن أحبّ ذلك.

---

(١) ليس هناك حديثٌ عن القناريّة في كتاب ابن بصال في الفلاحة.

(٢) ليس هناك حديثٌ عن القناريّة في كتاب ابن بصال في الفلاحة.

(٣) ليس هناك حديثٌ عن القناريّة في كتاب ابن بصال في الفلاحة.

قال ابن بصال: يقلع من القناريّة أصلٌ دون شعب، وتُفصل شعبه، وتُغرس كلُّ شعبةٍ منفردة، فيجود، وذلك في مارس، مُجَرَّبٌ.

* * *

[الـ] فصل [الثالث]

[زراعة السَذاب البستاني]

وأما صفة العمل في زراعة السَذاب البستاني[١]:

قال ابن وحشية في الفلاحة النبطية[٢]: (وهو الفَيْجَنُ)[٣]، وهو نوعان: بستاني وبَرِّي.

ومن كتاب ابن حجاج في ذلك، قال يونيوس[٤]: "يَتَجَرَّد السذاب في المواضع الحارة الكثيرة الشمس. ويزرع السذاب في فصل الربيع كلِّه".

ومن غيره، قال ابن بصال[٥] **وغيره**[٦]: توافقه الأرض المدمنة والمودكة والرطبة.

وقيل: أفضل ما يزرع فيها الأرضُ القويّة.

---

(١) سبق التعريف به.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٨٦/٢، عُمدة الطبيب: ٧١٣/٢. وقد ورد فيه: أن البرِّي منه يطلق عليه الفَيْجَن.

(٣) ما بين القوسين غير موجود في الفلاحة النبطية.

(٤) المقنع في الفلاحة، ص١١٦.

(٥) أخلَّ كتاب ابن بصال في الفلاحة بذكر السذاب.

(٦) انظر: الفلاحة النبطية: ٧٨٦/٢.

ويزرع بذره في يناير وفي فبراير وفي مارس، في أحواض في أرض معمورة، قد زبل كل حوض منها بقدر قفّتين من زبل معفّن رقيق، ويُسقى بأثر زراعتها بالماء، ويتعاهد به مرتين في الجمعة، حتى يتمكن وينبت، ثم يُنقش، ويُعطش، ويُسقى بعد ذلك مرّة في الجمعة مُدَّةَ فصل الصيف والخريف والربيع.

ويقطع عنها الماء في فصل الشتاء؛ لأنَّ أمطاره تغذيه. وتغرس منه ملوخ مع حب شعير في حفرٍ تَصْلُحُ له، فينجب.

وقيل: إن زرع السذاب في إناء مثقوب، نَجبَ فيه؛ لأنَّه يحبّه، ويفرح بذلك المكان.

وقال أبو الخير الإشبيلي[1]: لا يصلحُ أن يُسمَّدَ السَذابُ بشيءٍ من الأرواث والأبعار، وسمادُهُ في الشتاء الرمادُ؛ لأنَّه يُحِبُّ الحارَّ، فهو لذلك يدفع البردَ عَمَّا سُمِّد به.

وقيل[2]: إن أردت أن لا تُسَمِّدَ به السّذابِ، فاجعل مكان الزبل له رماداً، فإن جوهر الرماد ساخنٌ، والسَذاب يحب السخونةَ، ويدفع الرماد البرد عنه.

(١) كتاب الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص٦٦.

(٢) انظر: الفلاحة الرومية، ص٣٩٦.

وقيل[1]: إن مَسَّتْهُ امرأةٌ حائضٌ، مات. وإنَّ ماءه يُسقط الأجنّة.

وفي الفلاحة النبطية[2]: "وهو مما يزرع طول السنة وفي كل فصلٍ من فُصُولها، لكن أجودَهُ نباتاً وأصلَحُهُ طبعاً ما زرع في إقليم بابل في نصف تشرين الأول وإلى آخر الثاني، فإنَّ هذا الوقتَ أوفقُ الأوقات لزرعه على العموم... وذلك أن السَذابَ علاجُهُ ومداراتُهُ فيها صعوبة قليلاً؛ لأنَّه يحتاجُ إلى ريّ ثم إلى عطشٍ بعد، ثم إلى ريٍّ من بعد العطش، ثم إلى عطشٍ بعد الريّ، إلاَّ أنَّ هذا الإفلاحَ وهذه المداراةَ له لَيس يستوي له أن يجري على نَسَقٍ وترتيبٍ مستوٍ في موضعٍ، بل يختلفُ بحسب اختلاف المواضع من زيادة الحر والبرد واختلاف الأرضين والأوقات.

وذلك أن البلد الذي هو أسخن وأشدُّ حرّاً، ينبغي أن يُروّى فيه السَذاب أول ما يزرع، فإذا ارتفع مقدارَ أربعِ أصابعَ، عُطِّش نحو أسبوع، ثم يُرَوّى بعد، ثم يعطّش أسبوعاً أيضاً، ثم يُرَوّى ويعطش.

وهكذا إلى أن يصير أصولاً كباراً ذواتَ فروعٍ كثيرةٍ ويبذر.

وأما في البلد الذي هو أبرد، فينبغي أن يُروّى أول زرعه، فإذا صار إلى العلو من الأرض بمقدار شبر وقوي، عُطِّش أسبوعين أو ثلاثة على مقدار ما يُشاهَدُ فَلاَّحُهُ من قوّتِه وضعفِهِ، ثم يُساق السياقة في الريِّ

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص٦٦، الفلاحة الرومية، ص٣٩٦.

(٢) الفلاحة النبطية: ٢/٧٨٦-٧٨٨ (وقد راعيتُ ترتيب الكلام حسب وروده في الفلاحة النبطية).

والعطش إلى أن يكبر ويبلغ إلى أن يبذّر، فإذا بذّر، فينقطع عنه الماء ألبتَّة إلى أن يستحكم جفاف بذره.

ويوافِقُ السَذابُ من الأرضين الصلبةُ أو التي هي فيما بين اللزجةِ الرخوة والصلبةِ، والتي تربتُها حمراءُ أو إلى الحمرة، وهي مع ذلك صلبةٌ... ويحتاج إلى التزبيل كما تزبّل البقولُ كلّها،... فالسَذابُ مما لا يحتاج إلى التغبير بالزبل ألبتَّة، فإنَّه يضرُّهُ إذا وقع على أوراقه وأغصانه وقلوب نباته، وليس مما لا يباشر بأُصُوله الزبل، بل ينبغي أن يباشر بأصوله الزبل، بأن لا تُنْبَشَ أُصُولُهُ نبشاً عميقاً، بل بعثرةً للتراب فقط، ويخلط الزبل بالتراب، ويكون الزبل خرو الناس مُعَفَّنٌ مع بعض الأشياء... وخرو البقر يوافق السذاب خاصة موافقةً عجيبةً، ولكن يخلط بخرو الناس... ويحتاج إلى ريّ جيِّدٍ ووقوفٍ من الماء فيه كثير حتى يروّى، فإنَّه أصلح".

ومن الفلاحة النبطية[1]: "ومن خواصه أن المرأة الحائض إذا قبضت عليه بيدها، جفَّ ولم يرجع... وأنَّه يبلغ من قوته في هذا أن المصروع إذا مضغ شيئاً من بذر السذاب قبل نوبة العلّة، أو شمَّ ريح السَذاب البرِّي، وأمسك نفسه قليلاً بعقب كل شمّة واستنشاقة يستنشقه لم تعرض له العلة أيَّاماً".

---

(١) الفلاحة النبطية: ٢/٧٩٣.

قال الرازي[1]: لا يُؤكَلُ السَذابُ مع البصل والباذروج، فقد [أفنى][2] خلقاً كثيراً.

* * *

---

(١) منافع الأغذية ودفعُ مضارّها، الرازي، ص٢٦٨.

(٢) في منافع الأغذية: أعمى.

[الـ] فصل [الرابع]

[زراعة الكَرَفْس]

وأما صفة العمل في زراعة الكَرَفْس[1]:

قال ابن وحشِيَّة في الفلاحة النبطية[2] وغـــيره[3]: هــو نوعان:

---

(١) الكَرَفْسُ: هو أنواعٌ كثيرةٌ: البستاني، وهو نوعان، وجبلي وصخري ومائي. والكَرَفس البستاني نوعان: كبيرٌ وصغيرٌ، فالكبير ورقُهُ كورق الكُزْبرة، إلاّ أنَّها أمتنُ وأعرضُ، خضرتُها مائلةٌ إلى السواد... وأغصانه مُعَرَّقَةٌ في غلظ الخنصر، تعلو نحو الذراعين، وزهرُهُ دقيقٌ أبيض كزهر الكزبرة، وبذره كبذر النانخة. والنوع الصغير ورقه كورق الأول، إلاّ أنَّها أصغر، في لون خضرة الكزبرة. وهذان الصِنْفَانِ يؤكلان على المائدة مع الطعام لتفتيق الشهوة ونَشّ الرياح التي في المعدة. منابتهما المواضع الرطبةُ من الماء على حواشي الأنهار والسواقي. ويُجمع بذرُهُ في آب. ويعرف هذا النوع بالريفي.

والجبلي منه: هو الأورسالينون، نباتٌ له ساق كساق الكَرَفْس، إلاّ أنَّها أغلظُ، وورقه أوسع من ورق الكرفس بكثير، مُشَرَّفة الجوانب، وما يلي الأرض منها مُنْحَنٍ إلى خارج، وفيه رائحةٌ طيبةٌ مع حدّةٍ، وعلى الساق إكليلٌ كإكليل الشِبِتّ، وبذرٌ أسودُ وداخله أصفر، كثير الرطوبة، يلذع اللّسان.

ومنه الصخري: هو أشدّ حرافةً، ورائحته أذكى وأسطع من الأول.

وهناك نوع من الكَرَفْس، وهو البَوْطل، وهو ستَّة أنواع: البَوْطَلُ، والكرفس الـــمَجُوسِي، والجبلي، وكفّ الهِرّ، ونوع يعرف عند أهل الأندلس بالقَبْتُورية، منابتُهُ القيعانُ. ونوع منه ورقه كورق رجل الغراب، وساقٌ كساق الكَرَفْس، في أعلاه جُمّةٌ عليها زهرٌ أبيضُ دقيقٌ كزهر الكزبرة في لون اللبن.

انظر: عمدة الطبيب: ٤١٢/١-٤١٧.

(٢) انظر: الفلاحة النبطية: ٧٨١/٢-٧٨٣ وما بعدها. وانظر: الحاشية السابقة ذات الرقم (١).

(٣) انظر: الحاشية ذات الرقم (١).

أحدهما بستاني ينبت في البساتين، وعلى شواطئ الأنهار ومجاري المياه، وهو عريض الورق يُشبه ورق الكزبرة. ونوعٌ آخر دقيق الورق، ينبت على شواطئ الأنهار ومجاري المياه أيضاً.

وقال ابن بَصَّال[1] **وغيره**[2]: وقتُ زراعتِهِ ستنبر وفبراير ومارس، يفرق عند مجاري المياه والسواقي وفي المواضع الرطبة، فَينبت هناك. وهو يُحبُّ الماءَ الكثيرَ، ولا يحتملُ الزِّبل. وإن زُرِعَ في الأحواض، فيُعْمل به مثل ما تقدم في زراعة البذور التي تشبهه، ويُعَطش بعد تمكُّن نباتِهِ، ويُنَقّى مِمَا عفن من أوراقه، ثم يسقى بالماء، ويتعاهد به حتى يدرك، ومن أحبَّ أن ينقل منه نقلاً، فَعَلَ.

قال ابن بصال[3]: إن أردت أن يعظم الكَرَفْس ويغلظ، فيأخذ الزارعُ له بثلاث أصابع: إبهامه وسبابته، والوسطى من بذره، ويجعل ذلك في خرقة من كتّان يصرّه فيها، ثم يضعها في حُفْرَةِ زرع الكَرَفْس، فإنَّ ذلك الكَرَفْسَ يَعْظُمُ ويغلُظ. وقد ذكر مثل هذا في الكُرَّاثِ. وإن حُفر

---

(١) أحلَّ كتاب ابن بصال في الفلاحة بذكر الكَرَفْس.

(٢) انظر طريقة زراعته: الفلاحة النبطية: ٧٨٥/٢.

(٣) لم يرد هذا الكلام عند ابن بصال، وانظره في: الفلاحة الرومية، ص٣٩٥.

وقد ورد كُلُّه فيه، وكتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص٦٦ (بشكلٍ مختصرٍ).

على أصل الكرفس بعد أن ينبتَ حتى يبدو، ثم طُرِحَ حَوَالَيْهِ تِبنٌ، وعلى ذلك التبن ترابٌ، ثم سقي بالماء؛ عَظُمَ، وغَلُظ لذلك.

قال قسطوس[1]: ومِمَّا يَعْظُمُ به الكرفس ويَغْلُظ، أن يُدَقّ بذره إذا زرع بعد الدقّ من غير أن يهلك، ويُدْلَكَ دَلْكاً رفيقاً، ويزرع. ومن منافعه أنَّه يطيِّب رائحة الفم إذا أكل؛ ويُهيِّج الرجال والنساء للجماع، ولذلك تمنع المرضع من أكله؛ لئلا يفسد لبنها. وقال أبو الخير الإشبيلي: لئلا ينقصُ لبنها، ويهيج شهوة الباه عليها، وقيل: إنَّه يُحدث لمرضعها من أكلها آفة الصرع. وهو مقوي للمعدة، يهضم الطعام. ويجتنب أكله من خِيف من لدغ العقارب. وقيل: إن راكب البحر إذا شرب من بذره زنة درهمين، سكن عنه الغثيان.

وفي الفلاحة النبطية[2]: "والكَرَفْسُ يُزْرَعُ طولَ السَّنَةِ وفي الفصول كُلِّها، يُنثر بذره نثراً على الماء، ثم يُحَوَّل بعدُ من موضعٍ إلى آخر، ومنه ما يُتْرَكُ بمكانُهُ فيُفلِح، ولا يحتاجُ إلى تحويل. وهو مما يجزّ جزّة بعد أخرى، فينبت ويُعَرِّق في الأرض عروقاً كثيرةً طوالاً راسخةً.

وعروقُهُ كلُّها مأكولة نيّة ومطبوخة أكثر. وهو مما يطيّب به الطبيخ، بعيدانِهِ وورقه وأصوله، فيكون له في الاختلاط بغيره طعماً طيّباً. ومتى غُبِّر الكرفس في منابته بدقيقِ الكِرِسْنَّة وزُبِّل به الكرفس في أصوله، وسقي

---

(١) الفلاحة الرومية، ص٣٤٣، الفلاحة النبطية: ٧٨٤/٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ٧٨٥/٢.

بعده الماء، قلب طَعْمَهُ وريحَهُ إلى طعمٍ طيِّبٍ ورائحة هي أطيب من رائحته، وحسّنه وأنماه بخاصية فعلٍ فيهما جميعاً".

* * *

[الـ] فصل [الخامس]

[زراعة حب النيل]

وأما صفة العمل في زراعة حب النيل، ويُسمّى حَبَقَ العَجَب:

قال ابن بصال[١] **وغيره**[٢]: هو صنفان: أحدهما تصبغ به الثياب اللطاف بعد أن يُدَبّر ورقه كما يُدَبّر ورق السّماق، ويطبخ في القدور، ويعقد ويستعمل في صباغ الثياب.

قال أبو الخير الإشبيلي[٣]: اللبلاب وهو حب النيل، وهو حبق العجب، وهو أربعةُ ضروب أحدُها نواره أزرق، وآخرُ نواره أبيض ينبت في البساتين يلين الطبيعة إذا أُكل. والثالث ينبت في الشواطئ نَوّارُهُ أبيضُ، ورابعٌ ينبت بين العوسج ويتعلق به، له نَوّارٌ أبيضُ فَوّاحٌ، وورقُهُ أغبرُ وفيه لبنٌ، وأفضلُها الأزرقُ.

قال ابن بصال[٤]: وتوافِقُهُ الأرضُ المدمنةُ، والرطبةُ الرخوةُ والأرضُ السمينةُ والمودّكةُ والماءُ الحلو.

---

(١) أخلَّ بهذا الكلام كتاب ابن بصال في الفلاحة.

(٢) الفلاحة النبطية: ٨٦٢/٢. قال: "وكل نباته لنفسه بلا زارع يزرعه ونباته كذلك لونان".

(٣) عمدة الطبيب: ٤٤٧/١-٤٤٩.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٥٧.

ووقت زراعته أبريل. **قال أبو الخير:** مارس. ويزرع في خطوط بالقرب من الحيطان، وهو أوفق المواضع له. ويكون عمق الخط قدر إصبع، وتزرع فيه زريعته، ويجعل عليها شيءٌ من الزبل، ويُسقى بالماء سقيةً واحدةً؛ لتثرى أرضه، ويترك حتى يصير في طول الإصبع، ثم يتعاهد بالسقي ثلاث مرات في الجمعة. ولا يُحَبّ الإكثار منه؛ فإنّه يفسده، ثم يغرس، وذلك بأن يوقف له قصبٌ عند أصوله يطلع فيها ويلتوي حولها، وتمتدّ له الحبالُ، يتعلّق بها، وهو يتعلّق بكل ما قَرُبَ منه.

* * *

[الـ] فصل [السادس]

[زراعة الصعتر]

وأما صفة العمل في زراعة الصعتر:

قال أبو الخير الإشبيلي[١]: الصعتر منه بُستاني وبَرِّي، وأنواعُهُ كثيرةٌ: منها الخُوزي، وهو صعتر الشواء. وهو أربعةُ أنواعٍ: منها ما لَهُ زهرٌ أخضرُ إلى الصفرة، وهو معروفٌ، يُزهِرِ في زمن الصيف في يونيو ويوليو. ونوعٌ آخرُ زهرُهُ أحمرُ إلى السواد، يُشبه زهرَ الحَبَق المعروف بالحَمَاحِمِي. وآخرُ زهرُهُ أصفرُ إلى البياض، يُشبهُ زهرَ الحبق المعروف بالصعتري، وهو يُزهر في يونيو ويوليو. ومن أصنافه: الشَطْرِيَّة، ويُذكر – إن شاء الله تعالى–، وقيل: إن صعتر الشواء هو الجبلي. والعمل فيها كُلّها سواء.

قال ابنُ بصّال[٢] **وغيره:** تُوَافِقُهُ الأرضُ الحرشاءُ والمضرّسةُ والجبلية البيضاءُ، وهو يصلح للشمس، ولا ينجب في الظل، ولا يُحبّ الماءَ الكثير. ووقت زراعة بذره في أغشت إلى أول الخريف، **وقيل:** إلى آخر الخريف،

---

(١) انظر: عمدة الطبيب: ١/٥٣٦-٥٣٧، الفلاحة النبطية: ٢/٨٠٩.

(٢) أخلّ كتاب ابن بصال (بصورته الموجودة) بذكر الصعتر، وطريقة زراعته، إلاّ إذا أحال إلى طريقة زراعة الترنجان؛ لأنّه قال: "والعمل فيه مثل العمل في الترنجان". انظر طريقة زراعة الترنجان: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٧٠-١٧١.

يُزرع كما يُزرع الحبق في أحواض، قد طيِّبَ كل حوض منها من الزبل البالي المعفن بِقَدْرِ قُفّة وسُقِيَ بالماء سقياً ليِّناً، فإذا اعتدل نباته، عطش ونقش بعد ذلك بمنجل الحصاد وشبهه، ويُسقى، ثم يعطّش، ثم يتعاهد بالماء حتى يلحق فصل الشتاء، فيُستغنى عن السقي فيه.

ولا يكثر عليه به؛ فإنّه يفسده. ويُزْرَعُ في عشرةِ أحواضٍ من بذره أوقيةٌ.

ويُنْقَلُ نقله في ستنبر وفي يناير وفي فبراير. والعملُ فيه مثل العمل في الترنجان، ويجعل بين نقلةٍ وأخرى منه نحو شبر. ويُسقى بالماء حتى ينفلق، وهو يُتَّخَذُ في كُلِّ عامٍ من أصولِهِ. وينقل البري بأصوله إلى الجنات على صفة العمل فيما ينقل من البرية إلى البساتين.

وفي الفلاحة النبطية[1]: الصعاتر "...خمسة أنواع متفقة في الطعم والريح، متقاربة في الفعل، مختلفة في صور الورق والنبات اختلافاً قريباً وبعيداً. فمنها بستاني، صنفان، وهما مختلفان في الورق، أحدهما إلى التدوير، إلاَّ أنَّ فيه أدنى طول، والآخر طويل الورق من مطلعه مُسْتَوٍ، ثم تلتوي كل ورقة منه من أطرافها على أحد وجْهَيْها، فيصير فيها تفقيعٌ. ومنه برّي، وهو لون واحد، ورقه أصغر جميع أنواع الصعاتر ورقاً... ونوعٌ رابع يُسَمّى روميّ، وهو لونان: طِوال ومُدَوَّرة... وإن زُبِّل بخرو الناس المخلوط بالتراب السحيق، نفعه ذلك. وإن غُبِّر كما تُغَبَّر البقول

(١) الفلاحة النبطية: ٢/٨٠٩-٨١٠.

على ورقه جُملة ونباته، نفعه ذلك، وإن لم يزبَّل و لم يُغَبَّر عليه، نفعه و لم يضره كما يضرّ غيره".

ومن الفلاحة النبطية[1]: "... وهو يرفعُ ضَرَرَ البُقُولِ الباردة الـمُنَفِّخةِ، ويُحِدُّ البصر الذي قد غلبت عليه الرطوبة فَأَضْعَفَتْهُ، ويقطعُ كثرةَ سيلانِ الدموع من العين، وإن قُرِنَ بجميع البقول المضعفة البصر، ذهب بضررها. والبرّي في جميع هذا أقوى من البستاني".

* * *

(١) الفلاحة النبطية: ٢/٨١٠.

[الـ] فصل [السابع]

[زراعة الشَطْرِيّة]

وأما صفة العمل في زراعة الشطريّة:

قال أبو الخير الإشبيلي[1] **وغيره**[2]: هو نوع من الصعتر يطيب به مساليق القرع والباذنجان، ويطيب به أيضاً الحوت[3]. وهو نوعان: بستاني وجبلي لكِلِيْهِما زهرٌ أزرق يظهر في زمن الصيف وفي الخريف، على حسب المؤخر من نباته، والبكير منه. ويستعمل أيضاً في الأطعمة التَفِهَة مثل القرع والبقول بدل الفلفل.

وقيل: هو الصعتر الفارسي، وهو المعروف بفلفل الصقالبة. **وقيل:** هو الصعتر البستاني.

قال ابن بصال[4] **وغيره:** تُوافِقُهُ الأرضُ المودكةُ والمدمنةُ والرخوةُ. ويُوافِقُهُ الماءُ الحلوُ والعذبُ.

---

(١) عمدة الطبيب: ٥٣٦/١، ٧٧٨/٢.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٥٧.

قال عنه: "هذا النبات حار شديد الحرارة، ويستعمل في الأطعمة عوضاً عن الفلفل".

(٣) الحوت: يُقصد به السَّمَك عامةً.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٥٧-١٥٨.

ووقت زراعة بذره فبراير ومارس وأبريل. **وقيل**: يُزْرَعُ في أغشت.
ويزرع من الأوقية من بذره ثلاثةُ أحواضٍ، ويُجمع بذرُهُ في أغشت وفي ستنبر.

وتحصد أغصانه بأوراقها وهي غضةٌ في الشهرين المذكورين. ويعمل منه قُبَضٌ، وتُيّبس، وتُرفع، وتُستعمل فيما تقدّم ذكره.

* * *

[الـ] فصل [الثامن]

[زراعة الجِرجير]

وأما صفة العمل في زراعة الجِرجير:

في الفلاحة النبطية[1]: "هذا صِنفانِ، بُستانيٌّ وبرّيٌّ، وكُلٌّ واحدٍ من البُستاني والبَرِّي صنفانِ. فأمَّا البستاني فصِنفٌ منه يزرع في تشرين الأول، من أوله إلى آخره، عريضُ الورق، يضرب في خضرته إلى فُسْتُقِيَّةٍ، ناقصُ الحَرَافَةِ، رَخْصٌ، رطبٌ، والصنف الثاني وُرَقُهُ دِقاق فيه ضغطٌ وتشريف ودخول في جوانبه كثير. وهو يزرع في آذار من أوله إلى آخره، فيخرج حِرّيفاً حتى أن بذره ربما استعمل في بعض الطبيخ. وهو يحتاج إلى التزبيلِ بخرو الناس مُعَفَّنٍ مخلوطٍ بترابٍ وبورَقِ الجِرجير، وربما أخثاء البقر. والجِرجير رقيقٌ لا يحتمل كثرةَ الزبل، بل يُنثر عليه تغبيراً خفيفاً ويُنثر في أصوله، يكون بين موضعِ الزبل وبين أصله نفسه شبر، ويفعل ذلك بالزبل، بعد أن يُسقى الماء بساعةٍ، فإن عمل ذلك قبل سقي الماء جاز. وتزبيله قبل سقي الماء يكون للذي يزرع في أول الشتاء، فيكون استقباله البَرْدَ يُخَفّف عنه كثرة حرارة السرجين.

* * *

---

(١) الفلاحة النبطية: ٢/٧٧٩-٧٨٠.

[الـ] فصل [التاسع]

[زراعة الأفسنتين]

وأما صفة العمل في زراعة الأَفسنتين[1] وشجرة مَرْيم[2]:

قال أبو الخير الإشبيلي[3] وغيره: الأفسنتين أصناف: منها خراساني وطرطوشي، ونبطي، ورومي، وفيه عطرية.

---

(١) الأفسنتين: هو شيب العجوز، وهو ضربٌ من القياصم، وفيه منفعةٌ للكبد، وهو أنواعٌ كثيرةٌ، له ورقٌ كورق الأُشْنَةِ النابتة على شجر الزيتون، ومنه مُهَدَّب الورق، ومنه ما في ورقه استعراضٌ وتقطيعٌ، ولونه أغبرُ، وله أغصانٌ رِقاقٌ خشبيّةٌ، في غلظ الإصبع، مُعَرَّقةٌ، لونها أغبرُ، وهذا النبات يعلو نحو القامة، ويأخذ في التدويح، في أعلى أغصانه عناقيدُ طِوالٌ من رؤوسٍ صغارٍ عليها زهرٌ دقيقٌ كرؤوس البابونج، إذا سقط عنه الشُرافات التي تُشبه الأسنان وتبقى تلك اللمعةُ التي تكون في وسط الشرافات، وهي في قدر الحِمَّص، شمعيّة اللون إلى الغَبرة، سهلة الرائحة، تزهر في آخر الربيع.

ومن أنواعه: الرومي والجبلي، والشيح الأرميني، والنبطي، والبحري، ويُعرف أيضاً بالطرطوسي، وبالأفسنتين السوري، لكثرة نباته في هذين الموضعين.

انظر (على الترتيب): عمدة الطبيب: ١/٧٤، ٢٤٨، ٢/٧٠١-٧٠٣.

(٢) ضربٌ من الأقاحي، وشجرة مريم البرِّيّة هي الأُقْحُوان، وقيل: هي إكليل الجبل أو الإكليل عينه.

عمدة الطبيب: ٢/٧٦٨، معجم أسماء النبات، ص١٥، ٤٨، ٦٣، ١١٥.

(٣) عمدة الطبيب: ٢/٧٠١-٧٠٣.

وقيل: هو من أصناف الشِّيح.

قال ابن بصال[١] **وغيره**[٢]: تُوافِقُهُ الأرض المدمنة والرطبةُ والموَدِكةُ والرمليةُ والحرشاءُ مع الزبل، ويُوافِقه الماءُ الرطبُ. وهو يعمر سنين. ويزرع بذره في شهر فبراير في الأحواض المعمورة التربة بعد أن يطيّب كل حوضٍ منها بقفّتين من الزبل الرقيق البالي، كما يزرع الحبق، وتحرك الزريعةُ مع التراب باليد أو بمكنسةٍ؛ ويُسقى بالماء، ويُواظَبُ به حتى يعتدل نباتُه، ثم يُنْقَش، ويُسقى، ويُنقل نقله إذا استحق، أو يُغرس نقله وملحه أيضاً في يناير وفي فبراير. ويعمل في ذلك مثل ما تقدَّم.

ومن خواصه أنَّه يمنع عن النبات السُوسَ وإفسادَ الهوام، ويمنعها عن التغير، والكاغد عن القرض.

وأَمَّا شجرةُ مريم، فيعمل فيها مثل ما تقدّم في الأفسنتين.

* * *

(١) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٧٢.

(٢) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٥٧-١٥٨ (طريقة زراعة الأحباق).

وما ذكره ابن العوام يُشبه إلى حدٍّ كبيرٍ ما ذكره أبو الخير في طريقة زراعة الأحباق.

[الـ] فصل [العاشر]

[زراعة الزنجبيل الشامي]

وأما صفة العمل في زراعة الزنجبيل الشامي:

قال ابن بصال[١] **وغيره**[٢]: هو الراسن، وهو القُسْطُ البُسْتَانِيُّ، وهو الجَناح[٣].

وقيل: إنه القُسْطُ الرومي.

قال ابن الجزَّار[٤]: هي حشيشةٌ تُزْرَعُ، يعلو وَرَقُها على الأرض بِقَدْرِ شبرٍ، وهو أخضرُ، أحرشُ، وله عُروقٌ غِلاظٌ سودٌ، وهي المستعملة منه.

قال الزهراوي[٥]: الذي يُسمى بالعجمية الآلة أي الجناح.

(١) أخلَّ كتاب ابن بصّال في الفلاحة بصورته الموجودة بذكر الزنجبيل الشامي.

(٢) انظر: عمدة الطبيب، أبو الخير الإشبيلي: ١/١٧١، ٣٢١، ٣٦٠، معجم أسماء النبات، أحمد عيسى، ص٩٩، الفلاحة النبطية: ١/٦٣٦-٦٣٧.

(٣) مِن أسمائه: عِرْق الجناح، جناح رومي، وجناح شامي.
انظر: معجم أسماء النبات، ص٩٩.

(٤) لم أعثر على هذا القول في مصدره.

(٥) انظر: عمدة الطبيب: ١/١٧١، معجم أسماء النبات، ص٩٩.
وانظر: عمدة الطبيب: ١/١٧١ وفيه المعلومة نفسُها.

قال ابنُ بصّال[١] **وغيره:** تُوافِقُهُ الأرضُ المدمّنةُ، والحرشاءُ، والجبليةُ، والماءُ العذبُ.

وينقل من البريّة إلى البُستان، تُقلع أُصولُهُ بعد انحطامه، وذلك في يونيو؛ ويُغْرَس في حفرةٍ عمقُها نحو شبرين أو على قَدْرِ الأصل، ويُجْعَلُ بين أصلٍ وآخر قَدْرُ ذراعٍ، ويغرس في كل حفرة منها أصلانِ، ويُرَدُّ عليهما من التُراب قدرُ غلظِ إصبعينِ، ويُسقى بالماء مرّةً في الجمعة مدة فصل الحر، ويقطع عنه الماء في فصل الخريف.

قال أبو الخير الإشبيلي[٢]، **وغيره:** أنفعُ ما فيه أَصْلُهُ، وهو مُصَدِّعٌ، وهو مِما يفرح، ويُقوِّي القلبَ. ومن تعود أَكَل الراسن، لم يحتج أن يبول كلَّ ساعة.

وفي الفلاحة النبطية[٣]: "[الراسن][٤] "من الأصول المتكونة تحت الأرض.

---

(١) أخلّ كتاب ابن بصال في الفلاحة بصورته الموجودة بذكر الزنجبيل وطريقة زراعته، وما يوافقه من الأرض.

(٢) ذكر أبو الخير الإشبيلي أن أصول الزنجبيل طعمها كطعم الفلفل، وهي طيّبة الطعم والرِّيح.
عمدة الطبيب: ١/٣٥٩.

(٣) الفلاحة النبطية: ١/٥٠٦.

(٤) الكلمة من وضع المحقق.

وقد يكبر ويَمُدُّ عرضاً إلى مقدارٍ أكبرَ من ذراع في ذراع. وقد يَتَّخِذُهُ الناس في إقليم بابل. يغرس شيءٌ من أصله أو من عروق أصله في أيلول ويُكثروا[١] من سقيه بالماء. وهو مما يوافقه من الأرضين الرخوةُ والمتخلخلة والتي يَشُوب ترابها رملٌ، والتي لون ترابها أسود حمائي".

ومن الفلاحة النبطية[٢]: "وهو شديدُ الحرارة، يأخذُ بالحلق إذا أُكل منه شيءٌ كما يخرجُ من الأرض. ولا ينبغي أن يُؤكَلَ إلاّ مع الخلّ الشديد الحموضةِ في شدّةِ البرد أو في طرفي البرد. وأكله كذلك بالخل يكون على ثلاثة أنواعٍ، إمّا أن يطبخ بالماء والملح والخلّ حتى تخرج قوّته في الخل والماء كلّها، ثم يُصَبُّ ذلك الماءُ والخلُّ عنه ويصبّ عليه مثلهما، وهو حارٌّ لم يبرد بعد، ثم يطبخ طبخاً طويلاً مثل الأول، ثم يُعاد ذلك عليه ثالث مرّة، ثم يترك حتى يبرد، ويقطّع صغاراً ويصبّ عليه الزيت أولاً ثم المري بعده، ويقطع عليه من البقول ما يُطيِّبُ طعمَهُ ثم يُؤكَلُ. أو يُنْقَعُ في الخلّ يوماً وليلةً، ثم يُغَيِّر له الخلُّ الجيِّدُ ثلاث مرات وأربعة، ثم يُغسل بالماء، بأن يُنْقَعَ فيه يوماً، ثم يُصَبُّ عنه، ثم يُكرَّر ذلك عليه حتى يزول طعمُ الحموضة منه، فإنّ الخلّ يجذب معه إذا خرج منه زعارتَهُ ومراراتَهُ كُلّها، فيطيِّبُ طعمَهُ، ثم يُقَطَّع ويُصَبُّ عليه الزيتُ أولاً ثم المريُ، ثم خلٌّ جديدٌ حامضٌ ممزوجٌ وشيءٌ من خمرٍ يسير، ويُقَطَّعُ عليه البقول، ويؤكل. أو ينقع في الماء والملح

---

(١) الصواب: ويكثرون.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٥٦٠.

يوماً وليلة، ثم يُطبَخُ بهما، ثم ينقع، ثم يُطبخ. يُعمل به هكذا من الإنقاع والطبخ مراراً، ويُجرّب بذوقه حتى يزول طعمُهُ الـــمُرُّ كُلُّهُ. ثم يغسل بالماء العذب حتى تذهب عنه الملوحة كلُّها، فإنَّه كلَّما دخل عليه الملح ثم أخرج عنه بالماء، خرجتْ مراراتُهُ وزعارتُهُ كُلُّها حتى يُطَيَّبَ طعمُهُ، وإِمَّا أن يُؤكلَ مع الخلّ والمري والزيت. وإِمَّا أن يُطْرَحَ في الطبيخ الحامض الذي نُقع فيه الخلُّ وماءُ السُمَّاق وماءُ الحُصْرُم وماءُ حُمّاض الأُتْرُجِّ وعصيرُ الرّمان وما أشبه ذلك، فإنَّه يكون طيِّباً".

* * *

[الــ] فصل [الحادي عشر]

[زراعة الحَرْمَل]

وأما صفة العمل في زراعة الحرمل:

يزرع بذره في مارس على نحو زراعة البذور، ولا يحتمل الماءَ الكثير، ولا الزبلَ.

ويجمع بذره في مايو وفي يونيو.

* * *

[الـ] فصل [الثاني عشر]

[زراعة الإيرس]

أما صفة العمل في زراعة الإيرس[1]:

قال ابن بصال[2] **وغيره**[3]: هو السوسنُ الأَسْمَانْجُونِي الصغير، ويُسمى بالعجمية لِلْيَه. يغرس من أصوله في مايو، وهو وقتُ انحطامِ وَرَقِهِ، وفي يناير أيضاً، كما يُغْرَسُ القصب، والعمل فيه سواءٌ[4].

* * *

---

(١) الإيرس:نباتٌ من جنس السيوف، وهو السوسن الأَسْمَانْجُوني، له ورقُ كورق البردي، وهي عِرَاضٌ وخضرتها مائلة إلى الغَبرة، متى أخلت بعضُها في بعض لها زهرةٌ كبيرةٌ، لها ثلاث شرّافات مستديرة الأطراف مائلةٌ إلى الفرفيريّة، في وسط كل ورقة خط أصفر، وفيها سوادٌ وبياضٌ. ومعنى إيرس: قوس قزح.

انظر: عمدة الطبيب: ١/٩٠، ٢/٧٤٤.

(٢) ذكر ابن بصال —في صورة كتابه الموجود– السوسن عامةً وطريقة زراعته، ولم يخص صنفاً معيناً من أصنافه.

(٣) عمدة الطبيب: ٢/٧٤٤.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٦٦-١٦٧.

[الـ] فصل [الثالث عشر]
[زراعة اللُّوف]

أما صفة العمل في زراعة اللوف[1]:

---

(١) اللوف: جنسٌ لأنواعٍ تحته، وهو من جنس الكفوف، ومن نوع البصل، وهو ستّة أصناف، منه بُستاني وبرِّي وجبلي وسُهْلي، ومنه كبيرٌ وصغيرٌ. فالبُستاني هو القُلْقاص. وأما الجبلي فهو المدعو بشجرة الحنش، وذلك أن له ساقاً مُوَشّاة تعلو نحو ذراع تُشبه سِلْخ الحيّة، رطبةٌ، رخوةٌ، في غلظ نصاب القَدُوم، وله ورقٌ كورقِ الخِروع في شكلها، إلاَّ أنّها أكبر منه وأطول ورقاً، وفيها آثار بيضٌ... فرفيري اللون، وله أصلٌ مُصْمَتٌ يُشبه السلجمة، مُفرطخٌ، مملوءٌ رطوبةً، وحوله فراخ صغار قد تولّدت حوله كما تتولد أسنان الثوم، منابته الجبال والمواضع الظليلة، ويُسمّى داراقنطيون، وصارُه، وشجرة الحنش، ويُسمَّى أيضاً جبن القرود، ولفت الجنّ.

وأما السَّهلي، ويُسَمّى "أَرُنْ"، فنبات ورقه كورق القسوس شكلاً، إلاَّ أنّها أعظم منها بكثير، وشكلها مثلث ذو ثلاث زوايا، وأوراقه كثيرة تخرج من أصلٍ واحدٍ، جَعْدَةٌ، فيها ملاسةٌ وآثارٌ بيضٌ، تخرج من وسطها ساقٌ مجوّفةٌ، ملساءُ، تعلو نحو شِبرٍ، في أعلاها عنقود مُنَضّدٌ من حب في قدر الحِمَّص... وله أصل في قدر بيض الدجاج وعلى شكله، مملوءةٌ رطوبةً مُتَمَطِّطةً. منابته المواضع الظليلة، وبقرب السياجات، وتحت الشجر.

ونوع آخر يُعرف بالبطّي، نباتٌ له ورقة واحدة كورق القسوس شكلاً، فيها انحفارٌ وملاسةٌ، وخضرتُها مائلةٌ إلى السواد، ويخرج إلى جنبها موازياً لها قِمْعٌ كرأس بطّة نُزِع فكُّها الأسفل. فرفيرية اللون، ملساءُ، قريبةٌ من الأرض كأنّها نَوْرُ الزراوند، إلاَّ أنّها أعظم، منابتها السياجات والمواضع الظليلة منها في زمن الشتاء.

قال أبو الخير الإشبيلي[1]: وهو الصاره، ومنه نصفٌ كبيرٌ له أصلٌ مستديرٌ، ويُقام على ساقٍ موشّاةٍ مثل جلد الحنش، ويُعرف بالعرطنيثا، ويعرف أيضاً داراقنطيون، ومعناه التنّين.

قال ابن بصال[2] **وغيره**: تغرس أصوله في أغشت في أطراف الجنّات، وحيث لا يكثر المشي فيه. والعمل فيه مثل العمل بالقصب، سواءٌ.

وفي الفلاحة النبطية[3]: اللوفا "نباتٌ يتخذه أهل إقليم بابل كثيراً في كل نواحيها، وهو ذو أصلٍ كبيرٍ أبيضَ، لا حرافَةَ فيه إذا نبتَ في البساتين إلاّ قليلاً، وأما البرّي منه، ففيه حرافةٌ أكثر، ولا يُعْتَدُّ بها، فأمّا ورقه، فإنّه كُبَارٌ فيه شبيةٌ بالنُقَط البيض... ورُبَّما أَوْرَقَ ورقاً لا نُقَطَ فيه، الصغار منه خاصة، وطول ساقه أرجحُ من شبرٍ تامٌّ قليلاً، لونه لون البنفسج أعني

ونوعٌ آخرُ يُعرف بالبصلي، ورقُهُ كورقِ السوسن الأبيض البُستاني، لكنّها أطولُ وأرقُّ، منحنيةٌ إلى الخلف، ملساءُ، وعليها آثارٌ بيضٌ، له أصلٌ مُدَحْرَجٌ مُصْمَتٌ، مملوءٌ رطوبة في قدر بيض الحجل. منابته الأرض الرقيقة الحمراء.

ومن أنواعه أيضاً: الغُبّالة، والحوذان، وهو كف الهِرِّ. ومنه كفُّ السبع.

انظر: عمدة الطبيب: ١/٤٦٣-٤٦٥، ١/١٢٢، ١٦٠، ٢٥٨، ٣٥٥.

(١) انظر: عمدة الطبيب: ١/٤٦٣.

(٢) لم يعرض ابن بصال ولا أبو الخير في كتابيهما في الفلاحة –في صورتيهما المتوافرتين– لذِكر اللوف أو اللوفا.

(٣) الفلاحة النبطية: ١/٥٨٧-٥٨٨.

ريحان البنفسج، ممتلئٌ، مُدَوَّرٌ، غليظ جدّاً، ويُثمِرُ ثمرةً صفراء، وقال بعض القدماء: إنَّه نوعٌ من الفطر.

ومن الفلاحة النبطيّة[1]: "وقد تُطبخُ أصولُهُ وتُؤكلُ مُطَيَّبةً بالصباغات والأبازير والبُقُول فتكون طيِّبةً، ويُؤكل ورقه أيضاً نيِّئاً منقوعاً في الخلِّ ومطبوخاً مُطَيَّباً. وقد يطرح الأصل والورق في ألوانٍ من الأطبخة وقد يؤكل فيُستطاب.. وقد يُختَبَزُ من أصل هذه اللوفا خُبزٌ، بأنْ يُجَفَّفَ جيّداً، ثم يُدَقُّ ويُطحنُ، ربّما وحده ورُبّما مع ورقه وزهره وبذره وساقه، إلاّ أنَّ الذي يتخذ من أصله وبذره من الخبز أطيبُ وأغذى".

ويُشبه هذا اللوف النبات الـمُسَمّى الداراقنطيون، "وهذا نبات يحبّ أن يَنْبُتَ في الفيء والمواضع الباردة والنَزّة، ويُفلح بأن لا تُصيبَهُ الشمسُ وفي موضعٍ يظلّه منها. وقد يُشْبِهُ وَرَقَ اللُّوفا، إلاَّ أنَّه في ورقه بقاعاً بيضاً، وهي أكبرُ من ورق اللوفا بشيءٍ صالحٍ، وترتفعُ على ساقٍ لا عُقَدَ فيه ولا فصولَ له، مُنَقّطٌ، مُنقُوشٌ بنقوشٍ لها ألوانٌ كثيرةٌ من حمرةٍ وصفرةٍ وخضرةٍ وبياضٍ وبنفسجيّةٍ وخمريّةٍ. وهو في شكله كالعصا الغليظة... وطوله نحو ذراعين تامَّين وأكثر قليلاً. وله حملٌ كأنَّه عنقودُ عِنَب، أول ما يطلع يكون أخضرَ، فإذا مضى عليه زمانٌ وبلغ، اصفرّ صُفرةً مُشبَعَةً، وبعضه يصفرّ صُفرةً أقلّ من المشبعة... وأصله كبيرٌ مستديرٌ عليه قشرٌ غليظٌ، وأصله مما يُؤكل على سبيل أصِفُها. وصفتها إنَّه

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٥٨٧-٥٨٨.

ينبت كثيراً لنفسه في السِّباخ التي تقع الشمسُ عليها وقوعاً قليلاً في اليوم. ولا يضرُّه كثرةُ وقوفِ الماءِ في أصله؛ لأنَّه نباتٌ في طبيعتِهِ البعد من العفنِ والامتناع من قبوله. وقد تُجمَعُ أُصولُهُ، ويُضَافُ إليها حمله، ويُجَفَّف، ويُدَقُّ ويُطحن، ويُخبز، ويُؤكل بالدسم والسمن والحلاوات، فيغذي، ويكون طيِّباً. وليس يحتاج إلى علاجٍ أكثر من سلقة واحدةٍ طويلة مُحكمةٍ مع الملح والبورق... وليس ينبغي أن يُؤكَل أصلُ هذا إلاَّ مطحوناً، فإنَّ الطحنَ يُزيلُ عنه زعارةً فيه، ولا تزولُ عنه إلاَّ بالدقّ وبعده الطحن وينبغي أن يؤخذ أصل هذا في أول حزيران وآخر أيار، فأمَّا حملُهُ ففيما قبل ذلك"[1].

* * *

(١) الفلاحة النبطية: ١/٥٨٩-٥٩٠.

[الـ] فصل [الرابع عشر]

[زراعة البابونج وإكليل الملك]

وأما صفة العمل في زراعة البابونج[1] وإكليل الملك[2]:

قال ابن بصال[3] وغيره: يوافق البابونجَ الأرضُ الرطبةُ والسمينةُ،

(١) البابونج: من جنس الهدبات، ومن نوع البقل المستأنف، ويُسَمّى أنثيمس، وأنثاميس، وخمايملن، وميلانثيون، ويسمى حبق البقر، وحبق المعز، ويُسَمّى البُشاش. وأنواع سبعة، وهي قريبة الشبه في القوى والصُورة، ولا يكاد يفرق بينها إلاَّ في الزهر فقط. من أنواعها البُبْليُه، وهو أربعة أنواع، أحدها ذو ورق يُشبه ورق الماميثا، إلاَّ أنَّه أصغر تقطيعاً، وأرقّ ورقاً، وأكثر تشريفاً، وخضرتها مائلةٌ إلى السواد، وفيها متانةٌ، ناعمةٌ، ذاتُ ساق جوفاء مُعَرَّقة. ومنه النوع الثاني وهو الأصفر لا فرق بينه وبين الأول إلاَّ في اللون. ومنه نوع يعرف بأرجل الجراد. ومنه البابونج الطليطلي، وخبز الغراب، وهو البابونج الأسود، ومنه الجبلي، ومنه الخريفي وهذا له لونان: أسودُ وأبيض، ومن أنواع الأقاحي الخيري الأبيض.

انظر: عمدة الطبيب: ١/٧٦-٧٩، ٩١، ١٤٥، ٢٠٥، ٢/٦٦١، معجم أسماء النبات، ص١٨، ١١٥.

(٢) إكليل الملك: من جنس البقل المستأنف كل عام، منه نوعٌ له قُضْبانٌ دِقَاقٌ تمتد على الأرض نحو عظم الذراع وأقل، عليه ورق يُشبه ورق الحِمّص في الشكل والقدر، زهرُهُ أصفرُ، دقيقٌ، تخلفه مزاودُ صغار مُدَوّرة إذا يَبِسَتْ، اصفرّتْ، في داخلها حبٌّ صغيرٌ أصفر يُشبه بذر الحلبة، نباته السهل في التربة المختلطة بالرمل. والثاني يشبهه إلاَّ أنَّ وَرَقَهُ كورق الكِرْسنّة. والثالث مثل الثاني إلاَّ أنَّه أصغر ورقاً. ومنه نوع رابع وهو العقربيّ، وهو ثلاثة أصنافٍ أيضاً.

انظر: عمدة الطبيب: ١/٥٨-٥٩، معجم أسماء النبات، ص١١٦.

(٣) أخلَّ كتاب ابن بصال -في صورته الحالية- بذكر البابونج وإكليل الملك.

وإن كانت نديَّةً، فهي أحسنُ له وأوفقُ. وتزرع زريعته في شهر يناير وفي فبراير وفي مارس في الأحواض المعلومة القدر المذكورة في صدر هذا الكتاب، بعد عمارتها ونثرها بالماء، وتحرك بأرضها حتى تستتر، فإن وافق زراعتها نزولُ الغيث، فحسَنٌ، وإلاَّ فتسقى مرّة أو مرتين حتى تنبت ويعتدل نباته، ثم يقطع عنه السقي، ويُنَقَّى من عشبه. فإنْ كان الربيع رطباً، فاستغني عن السقي فيه، وإلاَّ فيسقى مرَّة أو مرَّتين حتى ينور.

قال ابن بصال[1]: والعمل في زراعة إكليل الملك قريبٌ من العمل في البابونج.

وفي الفلاحة النبطية[2]: البابونج وهو الأقحوان "ويُوافِقُهُ من الأرضين الصلبةُ الحمراءُ التربيةِ التي في طينها غَرَوِيّةٌ، وقد يَنْبُتُ في الأرضِ الرخوةِ والرمليّةِ وكُلِّ الأرضين، وفي التي لم تُفلَح أبداً، إلاّ أنَّه في التي وصفنا يكون أَقوى وأجود وأذكى ريحاً وأكبر ورداً. وقد يصبر على العطش أَيّاماً كثيرةً، فلا يضره ذلك... وليس يحتاج إلى كثير إصلاحٍ في إفلاحه... إلاَّ أنَّ الأجود عندنا أن يزرع كما يزرع الخيري، وهو أن يسقى ماءً كثيراً يُرْوى منه، نقصت رائحته، وإن قلَّ الماءُ عليه، احتدّت رائحتُهُ... وقد زعم **رواهطا** أن دُهْنَهُ يُقوِّي الذكر ويعين على القوة على الجماع... وقيل: إن مَاءَهُ المعتصرَ منه إذا طُلِيَ على الأعضاء المجاورة

---

(١) أخلَّ كتاب ابن بصال –في صورته الحالية– بذكر البابونج وإكليل الملك.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٣٥-١٣٦.

للذّكر وعلى الذّكر قوّى على الجِماع، هذا إذا كان مزاجُ مستعمله مزاجاً بارداً، فأمَّا إن كان حارّاً فإنَّه يقطعه".

* * *

[الـ] فصل [الخامس عشر]
[زراعة السُمَّاق]

أما صفة العمل في زراعة السُمَّاق:

السُمَّاق توافقه الجبالُ والصخور والأراضي الصلبةُ، وهو يرتفعُ نحوَ ثلاث أذرعٍ. ويُزْرَعُ في شهر يناير. وقيل: يُغْسَلُ حبُّه بالماء قبل زراعته.

ومن الفلاحة النبطية[1]: يُعمل خبزٌ من السمّاق، ويؤكل عند المجاعة؛ وذلك بأن يؤخذ حمل شجرة السماق مع قشورها وورقها الأحمر، فيجمع معاً، وينقع في الماء يومين، ثم يُطبخ ذلك بالماء العذب والملح طبخة طويلة يزاد عليها الماء كلما نقص وكاد ينفد، ويُصَبّ عليه ماءٌ آخر حتى يبلغ إلى الحد الأول، ثم يجفف آخر ذلك عنه بالطبخ، ولا يُتركُ على النار حتى لا يبقى فيه شيءٌ من الماء ألبتَّة، بل يُتركُ بالإناء وفي السمّاق رُطُوبةٌ كثيرةٌ بَعْدُ. وكلما سُلِقَ، ينبغي أن يُعمل به هكذا مراراً، لا يؤخذ وقد جفَّفَتْهُ النارُ شديداً ولا جفافاً خفيفاً أيضاً، بل يؤخذ على النار وفيه رُطوبةٌ بيِّنةٌ يذهب بها عنه التجفيفُ، فاعرفوا ذلك، واعملوا به هكذا، فإذا جفّ جيِّداً، فيُطحن بالرحى، ولْيُعْجَن دقيقُهُ بماءٍ حارٍ بعد أن يخلط به شيءٌ من دقيق حنطةٍ أو شعيرٍ، ثم يُخبزُ على الطابق وفي التّنور، ثم يؤكل مع الأدهان الحلوة، والشحم، واللحم السمين، وما أشبه ذلك.

* * *

(١) الفلاحة النبطية: ٦٤٣/١.

[الـ] فصل [السادس عشر]

[زراعة لسان الحَمَل والبَنْج]

وأما صفة العمل في زراعة لسان الحمل[1]، وهو البَلَنْتَاين، والبنج[2]:

يفرق بذرُ لسانِ الحمل في مارس وفي أبريل وفي أغشت أيضاً، عند سواقي المياه، وأفواه الصهاريج. والعمل فيه مثل العمل في الكَرَفْس سواءٌ. ويعمل بذر البنج مثل ذلك، سواءٌ.

* * *

(١) لسان الحمل: سبق التعريف به.

(٢) البنج: سبق التعريف به.

[الـ] فصل [السابع عشر]

[زراعة البَكمة واليَذْرة والشِبِثّ]

وأما صفة العمل في زراعة البكمة[1] واليذرة[2] والشِبِثّ[3]:

(١) البَكْمَة: هو النوع الصغير من القسّوس، وهو ينقسم إلى صنفين: أحدهما له ورقٌ مثلث الشكل، متينٌ، أملسُ، برّاقٌ، بيِّن الخضرة والصُفرة على خطوطٍ مُدَوَّرَةٍ، رقاق، غضةٍ، تمتدّ على الأرض حبالاً طوالاً فتتعلق بالشجر، عليها زهرٌ أزرقُ، مُشَرَّفٌ بخمس شرافات في شكل نَوْرِ الخيري، تخلفه خراريبُ صغارٌ في قدر غُلُفِ حبِّ الكِرْسنّة، في داخلها حبٌّ أسوَدٌ، وله أصولٌ مُدَوَّرةٌ، مُتَشَعِّبَةٌ بشعبٍ كثيرةٍ، لونُها بين الصُفرة والحُمرة والبياض. منابته المواضع الرطبة النديّة من الجبال وقرب الغياض والعُيون.

عمدة الطبيب: ٢/٦٩٥-٦٩٦.

(٢) اليذْرَه: هي نبتةٌ من جنس اللبلاب، ومن نوع القسّوس، وَرَقُهُ كورث الجَوْز القَبري متانةً وملاسةً، وهو على قضبانٍ مُدَوَّرَةٍ عليها قشرٌ أغبرُ، يتعلّق بالشجر ويرتقي فيها، ويلتوي عليها، وله زهرٌ دقيقٌ، متينٌ، أبيضٌ، مُشَرَّفٌ، وله حبٌّ كحبِّ الفلفل قدراً وشكلاً، طيب الطعم، ويُسَمَّى: اليذِرّه، واليَقطين، وحب المساكين، واللبلاب، والحلبلاب، والسَّكرج (بلهجة أهل المغرب)، والهَرْمَشَهْ (بالفارسية).

انظر: عمدة الطبيب: ٢/٨٧٤، معجم أسماء النبات، ص٩١.

(٣) الشبِثّ: سبق التعريف به.

أما البَكْمَةُ فنباتٌ يروى، ويُسَمَّى حبل المساكين[١]، ولها نورٌ جميل، وهي نوعٌ صغيرٌ من اليِذْرَة، واليِذْرَة تُسمى القسّوس، وهي نباتٌ برِّي يصعد على الأشجار، ويتعلق بها، فإن أحببت نقلهما إلى البستان، فتقلع أيَّهما شئت بأُصُولِهِ في فبراير، ويُغرس عند مجاري المياه، ويُسقى به مرّات حتى يتعلق. ويصنع لبذره عرائش يتعلق بها، وهما يحتملان.

وأما الشِبِثّ، فيُزرع بُستانياً من أول كانون الآخر إلى وسط شباط، ويزبَّل، ويُطيّب ببذره اللحمُ، ولاسيَّما السَمين الذي يغثي نَفْسَ مَنْ هو رطب المعدة.

وأما الشاهترج، فقيل في الفلاحة النبطية: إنَّه ينبت في أرضٍ طيّبةِ التربة[٢].

* * *

(١) معجم أسماء النبات، ص٩١. ومن أسمائه: اللبلاب الكبير، وحِلِبْلاب، وحَلْباب، وقسُوس، ولَبْلاب مَرَعان، يَدْره (بعجمية الأندلس وهي تعريب)، واللبلاب الشجري، وعَشْقَة السَّكْرَج، وهَرْمَشه (بالفارسية). واسمه اللاتيني: (Hedera Helix).

(٢) الفلاحة النبطية: ٢/٨٤٨.

[الــ] فصل [الثامن عشر]

[زراعة الهِلْيَوْن]

وأما صفة العمل في زراعة الهِلْيَوْن[١]:

قال أبو الخير الإشبيلي[٢]: هو الاسفراج الحِمَّصِي[٣].

قال ابن بصال[٤] **وغيره:** تُوافِقُهُ الأرضُ الحرشاءُ والجبليةُ والرخوةُ والسمينةُ. وهو يُحِبُّ الماءَ الكثيرَ، ويُنْقَلُ من البريّة إلى البساتين أقواه وأقناه، يُقلع بعُرُوقه وتُرابه، ويغرس في البستان في حفرة عمقها على قدر ذلك المقلوع، ويُغيّب فيه حتى لا يظهر منه شيءٌ، ويُسقى بالماء حين غراسته، ويُتعاهد بالسقي حتى يعلق ويتمكن، وذلك مرّة في الجمعة؛ وهو يعظم من عامه، ويقطع. ووقت غراسته شهر فبراير.

وقيل[٥]: إن الهِلْيَوْنَ نوعانِ برِّيٌّ وبُستانِيٌّ. والبُستاني ألذُّ من البرِّي، وأشدُّ رخوصةً.

(١) سبق التعريف به.

(٢) عمدة الطبيب: ٢/٨١٤.

(٣) لم يذكر أبو الخير هذا الوصف، وفي الترجمة الإسبانية ورَدت (القحصي)، وأظنها ليست دقيقة، وما أثبتناه هو الصواب، لأنَّ حَبَّ معظم أصنافه بقدر حَبِّ الحِمَّص.

(٤) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٣٨، ١٣٧ (حسب ترتيب الكلام عنده).

(٥) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٣٧.

وفي الفلاحة النبطية[1]: الهِلْيَوْنُ "قضبانٌ ينبتُ لنفسه كثيراً في المواضع النديّة التي يجتمع فيها ماءُ الأمطار، وقد يتخذه الناسُ في البساتين، بأنْ يُغْرَس غرساً، وربّما زرع زروعاً... وهو مما يُزْدَرَعُ في الكوانين، ويبلغ في أول نيسان أو في آخره، وربما تأخّر عن هذا الوقت قليلاً... ويُوافِقُهُ من الأرضين الـمُتَخَلْخِلَةُ التي فيها أدنى نَدَاوَةٍ، ويحبُّ الأرض الحمراءَ التربةِ التي فيها مع الحمرة تَخَلْخُلٌ، فيبسط أصلُهُ فيها.

وإذا أخذ أحدٌ من الهليون قضيباً فَطَلاهُ بالعسل، ومرّغه بالرماد رماد فحم البلوط، وألبسه طيناً وأطمره في الأرض، خرج منه عدَّة عيدان كثيرة، وهي عيدان كالقضبان بيض في غاية البياض، وربما كان في بعضها حمرةٌ حولها صفرة، وفي أعلى أطرافه ألوانٌ، بعضها بنفسجي، وبعضها خرميّ، وربما خالطها خضرةٌ وتوريدٌ.

قال آدمي: متى أردتم، إذا فَقَدْتُم الهليون، أن تزرعوه فيخرج لكم، فخُذُوا قَرْنَيْ كبش، فاثقبوا أطرافهما الغليظين، ودُسُّوا في الثُّقْبَيْنِ قطعتين من قُضبان الهِلْيَوْنِ، وغرّقوا القرنين بالزيت ومَرِّغُوهما في الرماد، واطمروهما في الأرض، وعمقوا لهما الحفر، فإنَّه متى أدمتم سقيهما الماء، ينبت لكن منهما الهِلْيَوْن بعد ثمانين يوماً... وهو نبات شامي، لأنَّه لا يجوز نباته فيما أعلم في بلد من البلدان مثل ما يجود في أرض الشام".

(١) الفلاحة النبطية: ١/٥٣٥-٥٣٨.

ومن الفلاحة النبطية[1]: "... فَأَمَّا أهلُ إقليمِ بابلَ، فإنَّهم يَسْلِقُونَهُ ويَصُبُّون عليه خَلاًّ ومَرْياً وزيتاً، ويَتَأَدَّمُونَ به مع الخبز، وربما طَرَحُوهُ في ألوانٍ من الطبيخ، وخاصة الحامضة منها، فإذا شرب الدسم، كان طيباً... وإذا جُعل شيءٌ من قضبانه في الخل والملح، بقي زماناً. وينبغي أن يجعل في الخلِّ والملحِ نيئاً كما يُقطف من أصله، ويجعل في ظَرْفِ غضارٍ[2] ويترك نحو شهر، ثم يخرج، فيكون طيِّباً. وكلما أبقَى آكله الملحَ والخلَّ؛ أنضجه، فأطاب طعمه. وهذا إذا خرج من الخلِّ والزيتِ والملح، صبّ عليه الزيت الكثير، وأُكل معه الخبز، فكان طيِّباً. وقد يُجَفَّف في الظِلِّ وفي الشمسِ، فإذا جفَّ جيّداً، دقّ في الهواوين، ثم طحن بعد خلطه بشيءٍ من دقيق حنطة، واختُبِزَ منه خبزٌ، فيكون طيّباً، ويُغذي البدن غذاءً قريباً. ويُؤكل مع الخلِّ، ويعمل مع خبزه الخل والزيت، وتُقَطّع عليه البُقُولِ، ويُؤكل... وهو يبعث على جماع النِّساء، ويقوّي الظهر والمتن، وينفخ نفخةً يسيرةً، ويزيد في الدم، ويُهيِّجه إذا أدمن أو أكثر من أكله... وإذا أردت ذهاب سهولة اللحم، فَدُقَّ أصلَ الهِلْيَون وقضبانَهُ مُجَفَّفاً، وذُرَّهُ على اللحم بعد غسله، وصُبَّ عليه أوقية من الزيت، فإنَّ سُهُوكَتَهُ تذهب كلُّها فلا

(١) الفلاحة النبطية: ١/٥٣٦-٥٣٧ (ويُلاحظ أن ترتيب الكلام عند ابن العوام مختلفٌ عنه في الفلاحة النبطيّة).

(٢) الغضار: الخزفُ الذي يُتَّخَذُ من الطين الحرّ. لسان العرب، (غضر).

تُحَسّ. وأكثر ما يفعل ذلك باللحم البائت الذي قد ابتدأ في التغيير، إن أراد إنسانٌ إصلاحه، وأن يذهب التغيير عنه... وفيه خواصُّ منها: أن الأصلَ الذي قد نبتت عليه قضبان الهليون، إن أخذه إنسانٌ، فجفّفه، وسحقه، وبلّه بدهن السمسم، وطلى منه بَدَنَهُ ولِحْيَتِهِ، وما يظهر من بدنه، وأخذ كَوايرِ[1] العسل، لم يضره النحلُ شيئاً. وإن لدغةَ منها زنبورٌ، لم تُوجِعْهُ اللدغةُ".

* * *

(١) سبقت الإشارة إلى معناها في باب الخطمي.

[الــ] فصل [التاسع عشر]

[زراعة الكَبَر]

وأما صفة العمل في زراعة الكَبَر[1]:

قال ابن بصال[2] وغيره: العمل في تنقيل نقلهِ من البرية إلى البساتين مثل العمل في الهِلْيَوْن.

(١) الكَبَرُ: نوعٌ من الجَنبة، وهو من النبات الجبلي، ورقه مُدَوَّرُ الأطراف، أخضرُ إلى الدُهمة، وهي على أغصانٍ رقاقٍ بيضٍ مُشْوكَة، وشوكها رقيقٌ حادٌّ فيه تَعقِيفٌ يسيرٌ، وله زهرٌ أبيض، أربعُ ورقاتٍ في قدر الظفر من السبابة، يخلفه حبُّ الكَبَرِ الذي يُؤتَدَمُ به، ويُجمع منه في نيسان وآب، وهو يتدَوَّح في نباته. وتمتدّ قُضبانه إلى كل ناحيةٍ، وله عُرُوقٌ غِلاظٌ بيضٌ، عليها قِشرٌ غليظٌ. أكثر نباته بالتربة البيضاء من الجبال وبين الصخور. ويجب أن يُجْتَنَبَ النابتُ منه في المروجِ والآجام، لأنّه رديء الكيفيّة. ويعرف بالكرمة السوداء، ويُسمّى ثمره الشَفَلّح إذا بدأ يعقد، فإذا انتهى سُمِّي كبراً، ويعرفه بعض الناس بالرواند الجبلي، وهو الأَصَفُ واللصَفُ والعكر، وهو أنواع، فمنه ما بذره أحمرُ، وأبيض، وأسود، ومُرّ.

انظر: عمدة الطبيب: ١/٣٩٧-٣٩٨، ١/٥٧، ٣٢٢، ٢/٧٨٥، معجم أسماء النبات، ص٨، ٣٨.

(٢) كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٣٨-١٣٩ (وقد ذكر ابن العوام المعلومات عن ابن بصال مختصرةً).

ويأتي في البُستاني لذيذ الطعم، قليلَ الزرِّيعةِ، رَخْصاً. وينقل نقله في مارس.

وفي الفلاحة النبطية[1]: الكَبَرُ أكثرُ نباتِهِ الخراباتُ والأراضي العامرة. ويُنْقَل منه أحسنُ أصوله نباتاً إلى البستان بأصوله وعروقه وترابه اللاصق به. ويربّى كما يربّى الباذنجان، سواءٌ، بالسرجين الكثير والماء الدائم، والتعاهد، والكسح والتقويم، فإنَّه ينشأ وينمو ويكبر حتى يلحق بالكرم اللطيف في الانتشار. ويحمل حينئذٍ حبّاً أكبرَ وأفضلَ من حبه الذي يحمله في منبته الأول، وينقشر عن حبّه قشورٌ، لتخرج الحبّة كبيرة في قدر البندق الصغار، فيجتمع هذا، وهو سليم من المرارة والزعارة.

ومن الفلاحة النبطية[2]: ويُدبّر للأكل: بأن يُنْقَعَ في خلٍّ حاذقٍ وملحٍ أيّاماً ثلاثةً، ثم يُصبُّ ذلك عنه، ويُغْسَلُ بالماء الحار، حتى تذهب الـــمُلُوحَةُ والحُمُوضَةُ، ثم يُنشر في الهواء حتى يَجِفَّ نعماً، ولا يَيْبس يَبَساً شديداً، بل يكون فيه لين... وقريبٌ من التفسُّخ، إذا غُمز عليه تفرطح. وهذا يؤكل ألواناً: منها أنَّه يربّى بالعسل ويُؤكل، ورُبَّما بالدبس. وينقع في الخلِّ ويؤكل مُخَلَّلاً، وربّما كُبِس بالملح وأُكِل. وربّما طُبِخَ مع اللحم وأُكِلَ، إمَّا قبل تخليله أو بعد ترتيبه بالحلاوات أو قبل ذلك، فيكون طيباً.

---

(١) الفلاحة النبطية: ٢/١١٦٣-١١٦٤.

(٢) الفلاحة النبطية: ٢/١١٦٤.

وربّما يغمر باللبن، ويُطرح عليه يسيرٌ من أرزٍ مطحونٍ، ويكون إمَّا نيِّئاً أو مُحَمَّصاً قليلاً، ويؤكل بعد سبعة أيام من خلطه، وفيما بعد ذلك.

وأمرُ الكَبَرِ لطيفٌ ظريفٌ؛ لأنَّه يُطْعِمُ في البر أكثر مما يطعم في البساتين لأنَّ القشفَ يُوَافِقُهُ، إلاَّ أنَّ ثَمَرَتَهُ تكون أشدَ مرارةً من النبات على شطوط الأنهار.

قال أبو الخير الإشبيلي[1]: حبُّ الكبرِ على مذهب الطعام يُغَذِّي غذاءً يسيراً، وينبغي أن تستعمل هذه الثَمَرَةُ مع خلٍّ وعسلٍ، أو مع خلٍّ وزيتٍ.

* * *

---

(١) هذا الكلام لأبي الخير الإشبيلي غيرُ موجودٍ في كتاب الفلاحة، وأخلّ كتابه بذكر "الكَبَر"، وهو غير موجود في عمدة الطبيب أيضاً. وهذا الكلام المنسوب لأبي الخير ذكر في الفلاحة النبطية: ٢/١١٦٤؛ فلعلّ وهماً وقع هنا.

[الـ] فصل [العشرون]

[زراعة السبِسْتَان]

وأما صفة العمل في زراعة السِّبِسْتَانِ[1]:

قال أبو بكر بن وحشيةَ في الفلاحة النبطية[2]: "هذا نبات لاحقٌ بالشجر يحمل حبّاً لطافاً، يُسمّى بالعربية حبّ الفقد... ويُسَمِّيه أهل ناحية الفرات وأسفل إقليم بابل السيسبانا وتسمِّيه الفرس بنجنكشت. وإِنَّما اشتقوا لها هذا الاسم من صورةِ نباتِ أغصانِها. وذاك أَنَّها تحمل خمسة أغصان لطاف تتفرّع من أصلٍ واحدٍ، وعليها الورق، وتحمل حبّاً

---

(١) السبستان: هو شجرة الـــمَخِيطا، تعلو نحو القامة، قِشرُ خشبها إلى البياض، وقِشْرُ أغصانها إلى الخُضرةِ، لها ورقٌ مُدَوَّرٌ، كبيرٌ، كورق الإجَّاص، إلاَّ أنَّها أصغر، ولها حبٌّ في عناقيد صغار كحب العُنّاب، مملوءٌ رطوبةً مُتَمَطِّطَةً، في داخلها نوى صغار، وفيها بعض التفرطخ، صلبةٌ، حادّة الطرف الواحد، وتُسمّى تلك الرطوبة الدِّبْق. وإذا نضُجَ الحبُّ، اسودَّ وتشنّج، فيُجمع، ويجفّف، ويُستعمل في الدواء. منابته الجبال المكلّلة بالشجر. وهو يشبه شجرَ القراصيا.

وسبستان: معناه أطباء الكلبة؛ لأنَّ الحبَّ يُشبه حلمة ثدي الكلبة شكلاً ولوناً.

عمدة الطبيب: ٧١٠/٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ٥٢٩/١-٥٣٠.

لطافاً يؤكل إذا جفَّ وطُحِنَ وخُبِزَ منه خبز... وإنَّما ذكره قوثامي ها هنا مع الحبوب المقتاتة؛ لأنَّه يحمل حبّاً، وربما طحن وخبز وأكل خبزَهُ بعضُ الأمم. وربّما قَلُوه على النار قليلاً، ثم طحنوه، وربما قَلُوه وأكلوه كما هو. ويزعمون أنَّه طيِّب مع اللبن إذا طبخ فيه بالماء حتى ينضج، ثم غرف في صحفة، وترك حتى يجفّ من الماء، ثم صُبّ عليه اللبن المخيض. وربّما ثردوا الخبزَ فيه، وطرحوا عليه الحبّ، وصبّوا عليه اللبن، وألقوا عليه من حبِّ الشونيز والصعتر أو الكَمُّون، وتركوه حتى يربو وأكلوه. وإن طحنوه وخبزوه خبزاً، وثردوا ذلك الخبز مُخَلَّطاً بخبز حنطة أو شعير، ثم صبوا عليه اللبن، وقطعوا عليه تلك البقول وما أشبهها من البقل، وصبّوا عليه بعد ذلك الزيتَ الكثيرَ، ثم أكلوه... وهو يُفلح في أكثر الأرضين إلاَّ المفرطةَ الرداءةِ... ويُزْرَعُ حَبُّه في تشرين الأول وإلى كانون الأول، ويُحَوّل، فيغرس في موضع آخر للنص من آذار، وقبل ذلك وبعده بأيامٍ يسيرةٍ... وهي تسبّخ كما يُسَبِّخ الشجرُ وقتَ التسبيخ... وهذا الحبّ بالأدوية أشبه منه بالأغذية".

*****

الباب التاسع والعشرون

[وقت الحصاد واختيار مواضع البيادر، واختيار البذور، وما يدفع الآفات عن المنابت والأشجار]

الباب التاسع والعشرون

[وقت الحصاد واختيار مواضع البيادر، واختيار البذور، وما يدفع الآفات عن المنابت والأشجار]

في معرفة وقت حصاد الزرع، واختيار مواضع البيادر والأهراء لاختزان الحبوب، وفي تقدمة المعرفة، بما يرتجى نَجَابَتُهُ من البذور في كل عام، وذكر أشياء ذكر النبطُ في كتبهم أنَّها نافعةٌ للأشجارِ والمنابتِ، وتدفع عنها الآفات، بمشيئة الله تعالى، وسمي بعضها طلاسمَ وبعضها خواصاً. ومن مذهبهم أن الخاصيّة والطلسم سواءٌ. وفيه وصف أشياء تطرد الوحوش والسباع، وتُذْهِب الحيوانات المضرة والخفاش، والذيب، والذراريح، والدود، والطير عن معايش الناس. وصفات نقش الأشجار. وصفة العمل في عجن خبز البُرّ، وتخميره، وإصلاح بعض ثمر الأشجار البرية ونواها. وبعض البقول البرِّيّة، وبذورها، وأصولها، لِتُؤكل، وليخبز منها خبزٌ يُؤكل عند الضرورة، وانعدام الأقوات.

* * *

[الـ] فصل [الأول]

[معرفة وقت الحصاد وإِلْقَاط الحب]

أما معرفة وقت الحصاد، وإلقاط الحبوب من كتاب ابن حجاج:

قال يونيوس(١): ينبغي للحصادين أن يحصدوا الشعير أولاً؛ وذلك أن الإبطاء في حصاده وجمعه، يُنْقِصُ ذلك [منه](٢) نقصاناً كثيراً، ثم ينبغي لهم أن يحصدوا الحنطة سريعاً، يعني أن تُحصَد وفيها بعضُ رطوبة، فتكون أجودَ وأصلحَ، والتي يُبَطّأ في حصادها، يكون بقاؤها أكثر. وينبغي أن يُسارَع إلى جمع الحبوب أيضاً قبل أن تجِفَّ كثيراً، فإنَّنا إن سارعنا في جمعها، يَكُنْ نضجهُا أسرعَ، ويَكُنْ ألذَّ. ويجب أن يسرع -ضرورةً- إلى جمع هذه الأشياء؛ لئلاَّ يتأخر ذلك، فينقص. وينبغي إذا جُمعت الحنطةُ، وصَيَّرْتَها للأهراء للخزن فيها، أن تنقل إلى المواضع التي تختزن فيها قبل طلوع الشمس، لتصل إلى مكان خزنها وهي باردة؛ فإنَّ هذا الفعل كثيراً ما يُعين على بقاء الحنطة.

وقال قسطوس(٣): "علامةُ أَوَانِ إِدراك الزرع كله وحصده أن تراه قد ضارع البياضَ، ولاسيَّما الشعير، دون سائر الحرث والعدس. وسائر

---

(١) المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص١٥.

(٢) زيادة يقتضيها السياق.

(٣) الفلاحة الرومية، ص١٦٧-١٦٨.

الخلفة أحقّ أن يبكّرَ في حصده؛ لأنّ ذلك يكونُ أطيبَ لطعمه، وأسرع لنضجه إذا طبخ. وإذا لم تحصد ما ضارع البياض من حرثك الأول فالأوّل، وأخّرت حصد ما قد أُدرك منه انتظاراً لإدراك غيره، تناثر ذلك. ومن الحرث ما إن تأخّر حصده بعد إدراكه، لم يتناثر، ولكنَّه يَصْغُر حبُّهُ لشدّة ما يُصيبُهُ من الحرّ، والتبكير في حصد الزرع كله قبل شدّة يُبسه أطيبُ لطعمه".

وفي الفلاحة النبطية[١]: "العادة الجارية في إقليمنا[٢] هذا أن الشعير يُستحصد قبل الحنطة، فيحصد لذلك قبلها، والصواب أن يبادر بحصاد الشعير، فإنَّه ليس كالحنطة، لأنَّكم إذا أخّرتم حصاد الحنطة، لم يضرها شيء، وتأخير حصاد الشعير يُضِرُّ بِهِ، ويُصغر حَبَّتَهُ ويُهْزِلها. ومتى أخّرت الحنطةَ في سُنْبلها زماناً طويلاً بعد الحصاد، أو وهي قائمة في منبتها، أضرَّ بها ذلك أيضاً، إذا طالت المدّة. فينبغي أن يتحرّز من ذلك بالمبادرة بحصادهما جميعاً، وتصنيفهما، ولم يَسْتَقْصِ الزمان تجفيفهما، فإنَّ ذلك أطيبُ لطعمهما وأغذى. إلاَّ أنَّ بإزاء هذه المبادرة في الحصاد شيئاً آخر، وهو أن الحبَّ يكون أقلَّ بقاءً؛ لأنَّه ربّما أسرع إليه الفساد والدواب التي تقع عليه، فتأكله، وذلك لأجلِ بقيةِ الرطوبةِ الباقيةِ فيه، فإذا جفَّ جفافاً كاملاً ثم حصد، وجمع في البيادر بعد تصفيته، لم يسرع الفسادُ إليه.

(١) المقصود هنا إقليم بابل، وهو كذلك في النسخة الإسبانية.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٤٢٥-٤٢٦.

فأمَّا وقت الحصاد، فيجب أن يكون في وقت السحر، وإلى آخر الليل، ثم إلى أول ساعةٍ من النهار... وذلك بسبب ندى الليل وبرده، فيكون أسلم للحب من الآفات، وأطور بقاءً. ويجب أن تجمع بعد التصفية والتذرية جمعاً جيّداً، ولا تترك منتشرةً تضرّ بها الرياح؛ فإنَّ ذلك يقشفها ويسخنها قشْفاً وإسخاناً يضر بالحبوب. وينبغي أن تنقل إلى الموضع الذي تجمع فيه وتدّخر في البيادر قبل طلوع الشمس ما أمكن؛ فإنَّ ذلك أبقى للبرودة، فيحفظها ذلك البردُ المستكنُّ فيها من الفساد، فيبطئ فسادها... وبَرْدُ الليلِ ونَدَاهُ اللذان يكونان وقت حصاد الحنطة هو الكائنُ منذ أول أيار وإلى آخر حزيران وإلى انتصافه، فإنَّه يعمل في الحنطة خاصيةً ظريفةً، فلذلك أهل قسّين وما كان من أسفل البلاد ينشرون الحنطة بالليل، ويُبَادِرُونَ برفعها بالنهار وخَزْنِها قبل طلوع الشمس... وينبغي أن تكون التَذْرِيَةُ إن أمكن ذلك في يومِ ريحِ الشَمالِ، فإنَّه أصلحُ.

وقد قال صغريث[١]: إن القدماءَ كانوا يأمرون الحصّادين، ومن يُصفّي الحنطة ويجمعها، وكذلك في الشعير أيضاً، أن يغنّوا بوقت عملهم، ويرفعوا أصواتهم بغناء بألحانٍ مُلَحَّة... فإنَّ لهذا خاصيةً تؤدي إلى شيءٍ نافع حادث في نفوس الصُنّاع".

(١) الفلاحة النبطية: ١/٤٢٦.

قال أبو الخير الإشبيلي[١]: "احصد الشعير وفيه لدونة، فإنَّه أطيب له، والقمح إذا يبس، وليكن ذلك عند زيادة الهلال. والقطاني برطوبتها؛ فإنَّه أَوْفَدُ[٢] لها وأفضل، وليكن جمعها في الندى، وإذا حُصِدت، فضع ما يلي السنبل منه نحو المشرق، وموضع قطع المنجل نحو الغرب، فإنَّه لا يفسد إذا كان هكذا".

* * *

(١) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٦.

(٢) المقصود أكثرُ فائدةً لها، وهو الصواب لُغويّاً.

[الــ] فصل [الثاني]

[موضع الأنادر والبيدر]

وأما اختيار مواضع الأنادر[١] **والبيدر من الفلاحة النبطية: في ذلك، قال صغريث**[٢]: "يجب أن يكون موضع البيدر على مستوى من الأرض، وفي موضعٍ هو أصلبُ، وأن يدوسَ ذلك الموضعَ الرجالُ بأرجلهم، حتى يُسَوَّى سطحه، ولا يكون فيه ترابٌ منبوشٌ ولا ثيلٌ كثير، ويُرَشُّ على تلك البقعة دُرْدي الزيت مخلوطٌ بيسيرٍ من خلٍّ، ثم يُداس أيضاً بعد ذلك دوساً جيّداً، ويملس بكرب النخل أو بآلة من خشب صقيل حتى يَتَملَّسَ... ويكون البيدر موضعه إلى ناحية هبوب الشمال والجنوب... وينبغي أن يتباعد من يريد التذرية عن البساتين والمزارع... وهذا التبن اللطاف أشدّ ما يضر بالكروم إذا وقع عليها... ويقتلها إذا كان وقوعُهُ عليها، وهو كهيئتِهِ، لِطاف، على ثمارها وأوراقها وأغصانها، فإنَّه يجفّفها ويُصَفِّرُ ألوانها... وهي على لُبِّها وأعاليها بمنزلة السم القاتل، وعلى أصولها وعروقها بمنزلة الدواء النافع الدافع للآفات...

(١) الأنادر: الأَنْدَرُ هو البيدرُ شآمية، وقال كُراع: الأَنْدَرُ: الكُدْس من القمح خاصةً.

لسان العرب (ندر).

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٤٢٦-٤٢٨.

فأمَّا البقول، فإنَّ أَتْبَانَ الحنطة والشعير إذا وقعت عليها أَتْلَفَتْها ألبتَّة وجفّفتها، و لم تصلح حتى تقلع ويزرع غيرُها".

وقال قسطوس[١]: "ينبغي أن تكون مواضع الأكداس مرتفعةً عن الأرض، فإنَّ ذلك أحرى أن تُصيبها الرياحُ، ولا ينبغي أن تُجعل قريباً من أبواب البيوت وأَفْنِيَتِها، ولا قريباً من مبقلةٍ وكَرْمٍ ومقثأةٍ وشجرةٍ. فإذا كانت بالقُرب من هذه المواضع، أضر بها. وتصفيق الرياح إيّاها بِسَاكِني البيوت في أبصارهم، وبالمباقل والمقاثي والشجر والكروم، لئلا تضر في ثمارها... ومِمَّا ينبغي للزارع أن يتفقد من أمر مواضع الأكداس أن ينضح البُقعة التي تُجمع فيها الكُدْسُ بماء ورق شجر الزيتون، ثم يدير على تلك البقعة حجراً ثقيلاً... فإنَّه إذا فعل ذلك بتلك البُقعة، سلم ذلك الكدس –بإذن الله– من أضرار النمل به".

وقال غيره[٢]: "وينبغي للطعام الذي يُجمع في مواضع الأكداس أن يكون جُلُّه وأُصُولُهُ مِمَّا يلي ريح الجنوب، فإنَّ ذلك أجدر أن يُصِيبَهُ حرُّ الريح، وأعجل لِيُبْسه... فإذا تمّت دراستها، جُمِعَت مع أتبانها، وعُمل منها كُدْسٌ مستطيل أحد طرفيه مما يلي المشرق، والطرف الآخر مما يلي المغرب... وينبغي للبُرّ والشعير أن يُقَرَّا بعد التذرية في مكانهما في الصحراء عشرة أيام. ويُقَلَّبان، لتُصِيبَهُما الشمس، فإنَّه أبقى لهما في الأهراء، وأسلم لهما من الآفات". ولترفع قبل شروق الشمس، قبل أن تذهب عنها أنداء الليل؛ فإنَّه أجود لها، وأبقى لِحَبِّها.

* * *

(١) الفلاحة الرومية، ص١٥٩، المقنع في الفلاحة، ص١٧.

(٢) الفلاحة الرومية، ص١٥٩–١٦٠.

[الــ] فصل [الثالث]

[صفة الأهراء[1]]

وأما صفة الأهراء من كتاب ابن حجاج:

قال يونيوس[2]: ينبغي أن تُخَزَّن الحنطةُ في مواضع يصل إليها الصَّبا من ناحية المشرق، وأن يكون ريح الشمال يصل إلى ذلك الموضع. وينبغي أن يكون في ذلك الموضع مناقش كثيرة تنقش منها البخار، ويصل الهواء البارد إلى ذلك الموضع. ولا ينبغي أن يكون في هذه المواضع نَدَاوةٌ ولا رائحةٌ مُنْتِنَةٌ ولا بخارٌ كريه. وينبغي أن تطيَّن حِيطانُهُ بطينٍ قد عجن بالشعير بدل التبن، ثم يطيّنُ بالطين الأبيض من الداخل والخارج. وينبغي بعد ذلك أن تُنقعَ أصولُ قِثّاء الحمار وورقه في ماءٍ، يومين، ويُصَفّى، ويُعجن بذلك الماء رمادٌ ورملٌ، والأجودُ أن يُبَلَّ الرمادُ الذي يلطخ به الحيطان بدردي الزيت؛ فإنَّه يقتل جميع الهوام.

---

(١) الأهراء: جمع هُرْيٌ، وهو بيتٌ كبيرٌ ضخمٌ يُجْمَعُ فيه الطعام. لسان العرب، (هرا).

(٢) كتاب المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص١٦-٢٧ (ويلاحظ أن المعلومات الواردة في المقنع مختصرةٌ)، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٧-١٨.

وفي طبع الحنطة إذا عُتِّقَت جداً أن تَسْوَدَّ، ومما يحفظ الحنطة، أن تكون قد أَعْدَدْتَ تراباً أبيض يابساً، وورق شجر الرُمَّان يابساً مدقوقاً مَنْخُولاً، أو جريباً من عَفْصٍ، أو جريباً من رماد حطب البلوط، اخلط أحدهما بمائة جريب من بر، يبقى ويسلم من الآفات. وإن خلطت بالشعير جِصّاً منخولاً بقدر ما ترى بياضه فيه، أو دفنت جرّة مَمْلوءَةً خلاًّ وسط الشعير، سلم بذلك من الآفات.

وقال سيداغوس: ينبغي أن تكون للأهراء منافس يخرج منها البخار، ويكون إلى الجهة التي تهب منها الريح الرطبة التي تأتي بالمطر، فرُبّ بلدٍ تُمطر بريح الصبا، وربّ بلد تُمطر بالدّبور وبالجنوب، وإنّما ينبغي أن تفتح المنافس إلى الجهة التي تهب منها برّية باردة لا بحرية[1].

وقد تختزن الحنطةُ والشعيرُ في حفائر تحفر في الأرض البيضاء المستحصفة الجافة الباردة، فتكون حافظة لها دهراً.

وفي الفلاحة النبطية[2]: "... وينبغي أن تُطَيَّنُ حيطانُ الموضع المذخور فيه جميع الحبوب المقتاتة بطينٍ أحمر قد عُجن بالشعير وقطع الكاغد بدل السرقين ودقاق التبن، أو يؤخذ من الطين الأبيض المجلوبِ من مواضعَ عدّةٍ، فيُدَقّ، ويُبَلّ، ويُطَيَّن به داخل الحيطان وخارجها أيضاً، فهو أجود وأبلغ. ويجب أن ينقع قثاء الحمار والحنظل وحشيش الترمس والآس

(١) الفلاحة النبطية: ٤٢٧/١-٤٢٨ (بشيءٍ من التصرّف).

(٢) الفلاحة النبطية: ٤٢٩/١-٤٣٠.

في ماء، أما هذه كلّها مجموعة أو أحدها، يومين أو ثلاثة، ثم يعجن بذلك الماء طينٌ رقيقٌ، وتُلَطَّخ به حيطان الموضع الذي قد كبس فيه أحد الحبوب الـمُقْتَاتة، فإنّ ذلك يحفظها ويدفع عنها الآفة...

وقال صغريث: إن أبلغَ الأرمدة فعلاً في حفظ الحبوب التي يُسرع إليها الفسادُ والدبيب رمادُ حطب الكرم وقضبانه... وقد يقوم مقامَهُ رمادُ حطب البلوط، وقال: متى خُلط رمادُ حطب الكرم برماد حطب البلّوط، وخُلط بأحثاء البقر، وأضيف إليه جزءٌ من خزفٍ مسحوقٍ، وطُيِّنَ بها موضع يُحيطُ بالحبوب، حفظها من كل آفةٍ تنزل بها".

قال قسطوس[1]: "ينبغي أن تكون -أي بيوت الأهراء[2]- مرتفعة البناء، بعيدةً عن المواضع النديّة، وينبغي أن يكون لها كوى من قِبَل المشرق، ومن قِبَل المغرب ومن قِبَل الشمال، لتصيبَها رياحُ هذه النواحي، فتذهب ما فيها من الحر الحاصل من الجنوب، ولا يفتح فيه كوّة إلى الجنوب لشدّة حرِّ هذه الجهة، وينبغي لبيوت الأهراء أن تكون شاسعةً عن مرابط الدواب والمطابخ لحرّها.

وينبغي أن يخلط بالطين الذي تُطَيَّنُ به بيوت الأهراء وجدرانها شعيرٌ مكان التبن، ويخلط به عصارةُ ورق الزيتون والرماد المنخول، ثم يُطيّن بعد ذلك كله بعصارة ورق الزيتون والرماد. فإذا فُعل ذلك بالأهراء سلّم الله ما يحصلُ فيه من الجرذان وغيرها من الهوام".

(١) الفلاحة الرومية، ص١٦٨-١٦٩.

(٢) من وضع المحقق.

وقال ابن العوام الإشبيلي: قد تقدَّم في باب اختزان الحبوب من هذا المعنى، فَتَأَمَّلْهُ.

* * *

[الـ] فصل [الرابع]

[نجابة البذور]

وأمَّا تقدمه المعرفة بما يرتجي –بمشيئة الله تعالى– نجابة البذور في كل عام.

قال قوثامي في الفلاحة النبطية[1]: إذا نزلت الشمسُ في برج الأسد، وذلك في تموز في الثامن عشر منه، أو في التاسع عشر، أو في الـمُوفِي عشرين، فيطلع عند ذلك الشِّعْري اليمانية، ويفسد بعض النبات، وينمو بعضه؛ فيعمد قبل ذلك بعشرة أيام ونحوها –وذلك في اليوم الموفي عشرين من تموز المذكور– إلى الحبوب المعتاد زراعتها، وإلى النوي والبذور، فتزرع جميعها أو ما شئت منها في ترابٍ طيبٍ معمورٍ معتدلِ الثراء، ويُسقى بالماء، ويُتعاهد قليلاً قليلاً حتى ينبت، فما أسرع نباتُهُ، وحَسُنَ ظُهورُهُ؛ فهو الذي يُنجب ويخصب ويفلح في تلك السنة –بمشيئة الله تعالى– والذي يتأخر نباتُهُ ويضعف، فلا يفلح ولا يُنجب، في ذلك العام. وقال قسطوس مثله.

وقال أبو الخير الإشبيلي[2]: إذا أخذتَ من الحبوب من الحنطة والشعير والذرة والدُخْن والعدس والفول والحِمِّص واللُّوبيا والكَتَّان والماش

(١) الفلاحة النبطية: ١/٢١٥.

(٢) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٧٩.

ونحوها، ومن بذور البقول من كل واحدٍ منها شيئاً، وكذلك من بذور الرياحين ونوى الفواكه، وزرعت جميعها مفترقةً منفصلةً بعضها عن بعض، وتعاهدتها بالسقي بالماء مرات، وتدبّرته، فكان منها ما أسرع نباته، وأبطأ بعضه، وخصب بعضه، وقصر بعضه، وخرج ضعيفاً رقيقاً، فحفظت الذي نَجُبَ والذي لم يُنْجِب؛ ثم زرعت جميعاً في وقت زراعتها من ذلك العام، فالذي نجب منها في ذلك الوقت ينجب في ذلك العام ويُخصب، والذي نبت في ذلك الوقت ضعيفاً رقيقاً، لم يُنجب في ذلك العام، ولا يُفلح، فعرفت ذلك من قول قُوثامي.

* * *

[الـ] فصل [الخامس]

[طلاسم لنمو الشجر وصحته]

وأما الطلاسم والخواص المشار إليها في أول هذا الباب في الفلاحة النبطية[١]: "ومن العجائب المكتومة، مِمَّا يعمل بخاصية عجيبة، طلسم يعمل لسرعة نشوء الشجر وصحته مع ذلك، الـمُثمرِ منه وغيرِهِ: أن يُؤْخَذَ من الأَذْخِرِ[٢]، إمَّا النابت في إقليم بابل أو النابت في الحجاز، فكلاهما واحد، فيحفَرَ له في أرضٍ نديّةٍ حفيرةٌ، وتحفر الحفيرة والطالع البرج الذي فيه القمر، أي برج كان، وأي وقت كان من نهارٍ كان أو ليلٍ... واجعلوا الأَذْخِرَ في تلك الحفيرة، وطمُّوه بالتراب، بعد أن تفرشوا فوق الإِذْخِرِ، وقبل جعل التراب فوقه من أخثاء البقر، ثم طمّوا التراب عليه، واتركوه واحداً وعشرين يوماً، ثم اكشفوه، واتركوه مكشوفاً في

(١) الفلاحة النبطية: ٢/١٣٠٨-١٣٠٩.

(٢) الإذخر: جنسٌ من الدّيس، وهو أصفر وأحمر وأغبر يُشبه الأسل، وله ورقٌ – في أول نباته– يُشبه ورق النجيل، وله كُعوبٌ غائرةٌ في الأرض؛ وفيها تكون العروق والأصول والورق.

وبراعمه تَتَفَتّح عن زهرٍ أبيضٍ شبيه بزغب ريش الحواصل، إذا فُرِكَ فَاحَتْ منه رائحة الورد، وهو من نبات الرمل. ومن الإذخر نوع آخر يُعرف بالجربنه، وهو الديس.

عمدة الطبيب: ٤٩/١-٥٠.

الشمس؛ لتُجفِّفَهُ الحرارةُ، فإذا يبس وجفّ جيّداً، فأخرجوه مع ما فيه من أحشاء البقر وما قد خالطه من التراب، فاحتالوا في سَحْقِهِ، فإنَّهُ كلّما كان أنعم، كان أبلغ لعمله، ثم انظروا إلى شجر قد غرستموه قريباً، وقد نبت، أو قد قارب النبات... فاحفروا في أصله حفراً يسيراً غير عميق، أو انْبُشُوا أصله نبشاً، واجعلوا من ذلك الإِذْخِرِ المسحوق في أصله، مُمَاسّاً لساقه، ورُشُّوا عليه الماءَ واتركُوهُ، فإنَّ ذلك الشجرَ ينشأُ نشوءاً حسناً، ويزيدُ زيادةً ليست كالمعهود من زيادتِهِ ونموِّه... وينبغي أن يكون طرحُكُم لهذا الأذخر في أصولِ الشجر، والطالع برج السرطَان أو برج الثور وفي أحدهما القمر... وإن عُمِلَ هذا العمَلُ بأيِّ شيءٍ من المنابت غير الشجر المثمر من المنابت اللطاف، مثل الرياحين والبقول... وهو أن يُغبّر به بعد رش الماء عليها، ليلتصق غبار الأذخر بأوراقها... فإنّها تنمو، وتعلو، ويَتَّسِعُ ورقُها".

صفة أخرى منها، وهو مما تُعالج به الكروم والأشجارُ الضعيفةُ، فتفلح:

وذلك بأن يُؤْخَذَ من الإِذْخِرِ في أول كانون الأول، ويُفْرَشُ للشمس، ويُقلّب يوماً واحداً، حتى يَيْبَسَ كثيراً، ثم يُوضع في موضعٍ ندي، ويُرَشّ عليه ماءٌ، ويُترَكُ هكذا مغموماً من سبعة أيام إلى تسعة، فإنّه يُعَفِّنُ ويَسْوَدُّ، فإذا اسودَّ، فيجفّف في الهواء أو في الشمس حتى تذهب تلك النداوةُ التي كسبها من التَعَفُّنِ، ثم يُسحق ويخلط بمثل سُدْسِهِ رماد البلوط أو ما يقوم مقامه، ويُلَتّ بقليلٍ من عكر الزيت كما يُلَتُّ السَّويق، وتزبّل به الكرومُ والشجرُ الضعيفةُ كُلُّها. وانظروا بعد أربعة عشر يوماً ما يحدث

لتلك الكروم والشجر من القوّة والانتصار، وانظر وقت الحمل كيف يكون حملها، فإنّكم ترون عجباً.

طلسم آخر لطرد الطير عن الأشجار المثمرة والحبوب الـمُقْتاتة، والدبيب الطالب لأكل الثمار والحيوان والبهائم أيضاً:

قال ينبوشاد[1]: "يؤخذ من الحشيشةِ الـمُسَمَّاة السمراء، تُقلع بأُصُولها وعُرُوقِها، ويُضَمُّ إليها من أُصُولِ الكَبَرِ مثلها، يُدَقُّ الجميعُ دقّاً جيداً حتى تُخلط جيّداً، ويُضم إليها من تُرابِ مَدَافِنِ الناس مثلها، ويجوَّد الخلطُ لها، وتُعجن ببول الجمال، ويعمل منها تماثيل طُيُورٍ قد نشرت أجنحتها، وتُترك في الشمس حتى تجفَّ جيداً، ويُصلب كلٌّ طائرٍ منها على قصبةٍ ويُغْرز في مواضع كثيرةٍ من القرّاح المزروع فيه أي زرع كان، فإنَّ هذه طلسمات تطرد الطائر كله والدبيب عن كل أرض عمل فيها هذا. وتطرد عن الشجر المثمر والكروم جميع الطيور والخفاش والدبيب الطالب الثمار كلها إذا علقت على بعض تلك الأشجار والكروم، ولتُعلّق في وسط القراح الذي فيه الشجر أو الكروم.

وقال صغريث: إن الحشيشةَ السمراءَ إذا قُلعت بأصلها وعروقها، وعُلِّقَتْ على الشجر والكروم دفعت عنها جميع الآفات التي تنالها من الطيور والدبيب والهوام والبهائم أيضاً".

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٤١٤.

ومن غيره: يطرد الطير من الشجر المثمر، تُعَلَّق به أصولٌ من الثوم في مواضعَ شتّى من الشجرة، فإنَّ الطيرَ يتحاماها، ولا يقربها، وكذلك إن طُليت الشجرةُ في نواحيها الأربع بثومٍ مَدْقُوقٍ.

* * *

[الـ] فصل [السادس]

[خواص أخرى لتحسين نوعية الشجر وصحَّته ونُمُوِّه]

ومن الفلاحة النبطية، قال: من ظريف الخواص إحراقُ أغصانٍ من بعضِ تلك الأشجارِ في أُصُولِ أشجارٍ أخرى، فتحمل في غيرِ وقتِها.

قال ابنُ العوام الإشبيلي: وهو من الـمِلَح، من ذلك الورد إذا أردت أن يُوَرِّد في غير وقته.

قال ينبوشاد[1]: "من ظريف فِعْلِ الخواصِّ أنَّ من أحرق السذاب في أُصُولِ شجرِ الوردِ حتى يرتفع وهج الإحراق إلى الشجر في أي وقتٍ كان من السنة التي لا تُورِّد شجرة الورد فيه، وردّت بعد أيام قلائل ورداً غضّاً. ويحتاج الفاعل لذلك هو بعينه لا غيره أن يجمعَ الرماد الذي أحْرَقَهُ، فيخلطه بتراب، ويَنْبُش أَصْلَ الشجرة الذي أحرق ذلك في أصلها، ويَطُمّ الرمادَ في أصلها، ثم يسقيها الماء للوقت، ثم يسقيها الماءَ بعد ذلك كالعادة لا أكثر ولا أقل، فإنَّه يكون من ذلك ما ذكرنا... وإن أحرقت شجرة العناب في أصل شجرة الجوز، حملت حملاً كثيراً، إن كان ذلك في غير وقت حملها... ومن أحرق شجر الدُّلْبِ[2] مع شجر اللوز، جزأين سواء

---

(١) الفلاحة النبطية: ٢/١٢٨٤-١٢٨٥.

(٢) الدُّلْب: من جنس الشجر، ومن نوع الصُّفَيْراء. والدُّلْب: نبات من جنس الشجر العظام، ورقه كورق التوت، إلاَّ أنَّها أصغر وأميلُ إلى التدوير، مُشَرَّفة كتشريف الـمِنشار، في ورقه ملاسةٌ، ولونُها بين الخضرة والسواد. وثمره في

في أصل شجرة الكمثرى، أو شجر الخوخ، أخرج الحمل في غير أوانه، وإن كان نقص حمله أو حال، فليحرق هذا في أصوله... فإنَّ الخوخ والكمثرى يخرج سريعاً. وليكن ذلك بعد توريق المحرق في أصولها".

وفي علاج الشجر الحائل، وهي التي تحمل سنةً ولا تحمل أخرى، أن يحفر حواليها على بعد ذراعين وأرجح قليلاً من أصلها حفراً غير عميق، مُدَوَّراً، يوقد النار فيه من خوص النخل وجريدها وسعفها، وتدفنها بعد ذلك، ويكرر للحائل أربع مرات، وبين كل مرتين خمسةُ أيّام أو سبعةُ أيام، فتعود إلى حملها –بمشيئة الله تعالى–.

ومن الخواص في طرد الحيوانات المضرّة بمعايش الناس، من ذلك دخنة تطرد الزنابير، والنحل، والخنافس التي لها أجنحة، والذراريح، ونبات وردان ذوات الأجنحة، والذباب، والبق الطيار، وما أشبه ذلك عن الكروم وغيرها[1].

قدر الباقلّى وأعظم، طويلةٌ، صنوبريّة الشكل، وله زهرٌ متخلخل بين الخضرة والصفرة والغبرة، وهذا الحب هو جَوْزُهُ، ولون خشبه إلى الحمرة.

منابته على الأنهار والجبال الرطبة الكثيرة الماء.

عمدة الطبيب: ١/٢٩٤–٢٩٥.

(١) انظر –في العلاج الذي تقضي به على هذه الآفات وآفات أخرى غيرها لم تذكر– الفلاحة النبطية: ٢/١٠٧٥–١٠٩٩.

قيل: تُؤخذُ بصلة وزنها خمسون درهماً، فتُدَقّ في هاون حجر أو عصا قليلاً حتى تصير كالمخ، ثم يُطرحُ عليها مثلُ وزنها من روث الحمير مُجَفَّفاً مدقوقاً، يُذرّى عليها قليلاً قليلاً، ويخلط بالسحق معها، ثم يلقى على ذلك مثلُ وزنِ نصف البصلة من أخثاء البقر مدقوقاً، ويُندّى بخلِّ خمر، ويسحق، ويخلط الجميع حتى يصير كالمرهم لا ينفصل منه شيءٌ عن شيءٍ، ثم يُبْسط في خام، ويترك حتى يجفّ، ويرفع. فإذا أردتم طرد شيءٍ مما ذكرناه، فدخنوا من ذلك وسط القرية، أو الضيعة، أو القُراح، أو الدار، وحيث شئتم مقدار ست ساعات بخوراً دائماً، فإنّكم ترون عجباً من طرد وهرب هذه كلها عند إخناق الموضع بذلك الدخان.

دخنةٌ أخرى تطرد من الكروم الحيوان الذي صورته بين الحرار والصرّار الذي يكون في البيوت، إلاّ أنّه إلى الصرار أقرب، وهذا يختص بقرض حب العنب الحلو:

يُؤْخَذُ من أَخْثَاءِ البَقَرِ جُزْءَانِ، ومن الكَبَرِ جزءٌ، ويخلطان، ويُدخن بهما الموضع، فإنّه يهرب من هذه الرائحة، ويُصاد من هذه الحيوانات عَدَدٌ، فيدخن بها مع شيءٍ من غير روث، فإنَّ الباقي منها يهرب أو يقتلهن ذلك، إن أَقْمَنَ، وهذه أجود من الأولى. وهذا الحيوان يهرب من رائحة الجراد، إذا دخّن به.

دخنة أخرى تطرد الجرذان البريّة[1]

يعمد إلى وعاء من خزف جرّةٍ أو غيرها، ويُملأُ بالتبن، ويُجعل معه شيءٌ من القطران، ثم تُسَدّ أفواه جحرته، ويترك منها واحدٌ، ثم يُوضع فَمُ تلكَ الجرَّةِ على ذلك الجُحْر، ويُخرَق في أسفلها خَرْقٌ، ويُجْعَلُ فيه نارٌ، ويَنْفُخُ فيه الإنسانُ بِفِيهِ فيصير لذلك التبن والقطران منه دخانٌ تهرب منه الجرذان التي في الجحر، إذا أصابها ذلك.

دخنة أخرى تطرد الوزغ والديدان وبنات وردان[2]

من الفلاحة النبطية: بخرِّ المواضع التي فيها الحيوانات المذكورة بِحَبِّ الفقد، فالديدان تهرب منه[3].

ويقتل الخُلْدَ أيضاً –وهو فأر أعمى– يعمل مثل هذه الدخنة، ويزاد فيه كبريت[4].

قيل في غيرها: إنَّ دُخان الكُرُنْب مع التبن يهرب منه كُلُّ شيءٍ على العموم.

(١) انظر: الفلاحة النبطية: ٢/١٠٧٩.

(٢) بنات وردان: دوابٌ معروفة.

لسان العرب (ورد).

(٣) انظر: الفلاحة النبطية: ٢/١٠٧٥-١٠٧٨. وقد ذكرت فيها وصفاتٌ أخرى لطرد الهوام والديدان بأنواعها.

(٤) الفلاحة النبطية: ٢/١٠٧٩-١٠٨٠.

دخنةٌ أخرى لطرد الحيّات والأفاعي من الكروم ومن الضِياع ومن البيوت

قال في الفلاحة النبطية[1]: "فإن أردتم طرد الأفاعي والحيّات من الكروم، ومن بيوت الأكرة، ومن الضيعة كما هي، فدخّنوا هذه المواضع بقرن أَيِّلٍ مسحوقاً، دخاناً دائماً، فإن الحيات والأفاعي خاصة تهرب من ريحه. وإن دخّنت بالقنّة وأصل السوسن هربت من هذا أيضاً. وظلف العنز يقرب من قرون الأيّل. وإذا خُلط ظلف العنز بُسدسِهِ كبريتٌ، وبُخّر به مواضع الحيَّات هربن كلهّن".

* * *

(١) الفلاحة النبطية: ٢/١٠٧٨.

[الــ] فصل [السابع]

[قتل الحيوانات المضرّة بالنبات والبقول]

ومما يعمل لقتل السباع والخنازير والأسود والكلاب:

أن يُطبخ حبُّ الشعير مع الدِفْلَى، ثم يُجَفّف، ويُلَتَّ بماءِ بصلِ الفأرِ، ويُلقى على طريق الخنازير، فإنَّها أذا أكلته، ماتت للوقت.

واللوز المر يقتل الخنازير.

ولطرد الكلاب والأسود وأكثر السباع: يؤخذ شحمُ الماعز ولوزٌ مُرٌّ، يُدَقّانِ جيِّداً، ويعمل منه كيلٌ، ويطرح على طريق السباع، فإنَّها إذا أكلته، ماتت.

أو يُدَقّ كندس من الخربق الأسود، ويطرح في طعام السبع، فيقتله.

وفي الفلاحة النبطية، في الحديث عن منافع العنصل[1]:

"... فمن أنفع خواصه، أنَّه حيث وضع، وحيث كان، لم يقرب ذلك الموضع أحدُ الهَوَامِ والدبيبِ ألبتَّة من الأفاعي والحيات، وغير ذلك إلى النَّمل.

فأمَّا هرب الفأر من ذلك الموضع، فنهاية ليس وراءها شيءٌ".

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٥٧٤.

ولطرد السباع كلها، والخنازير، وسائر وحوش الأرض عن الكروم، وعن الأقرحة كلها جملة، من الفلاحة النبطية[١]: "خذوا خرو الكلاب، الأسود منه، وخرو الذئاب، فاجمعوا بينهما، ثم انقعوهما في بول الناس معتّقاً سبعة أيام، ثم رُشُّوه على أيِّ موضع أردتم، فلا يقربه أحدُ السباع، ولا ثعلبٌ، ولا غير هذه من وُحُوشِ البراري، ولا الخترير أيضاً، رَشّاً مُتَتَابعاً، ثلاثة أيام. فإذا فعلتم ذلك، فأمّنوا على الأقرحة والضياع التي ترشّون على أرضها وفي طرفها، أن يقربَها سبعٌ، أو شيءٌ من الوحوش. وإن رَشَشْتُم هذا حول الكروم، لم يَدْنُ إليها أحد الوحوش، ولا ما عظم من الحيّات... فإن أردتم طرد الأفاعي والحيّات من الكروم، ومن بيوت الأكرة ومن الضيعة، كما هي، فدخنوا هذه المواضع بقرن أيل مسحوقاً، دخاناً دائماً، فإنَّ الحيّات والأفاعي خاصة تهرب من ريحه".

ولطرد الفأر عن المزارع والديار، وقتلها، من الفلاحة النبطية[٢]:

"... فمتى أخذتم الأسربَ المحرق، وهو المرادسنج والأسرنجَ، فسحقتموه مع سُدْسِ وزنهِ زِرْنيخاً أثر، وعجنتم ذلك مع مثل وزنه دقيقاً، وخلطتم به شيئاً من الزيت، وصنعتم به بنادق كالحِمّص، ولَوَّثْتُم البنادق بجبنٍ حِرِّيفٍ شديد الرائحة، وجعلتم ذلك بحيث يمرّ الفأر عليه ويجيء، حتى يأكُلْنَ منه شيئاً، قَبَلهُنَّ إذا أكلنَ منه".

---

(١) الفلاحة النبطية: ١٠٧٨/٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ١٠٨١/٢، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص٧٩.

آخر لذلك[١]**، من غيره:**

"... يُدَقُّ البصل[٢] مع الدقيق والشحم والجبن والزيت، ويُبَنْدَق بنادق صغاراً، وتجعل على باب أجحرة أو بحيث يشمّون رائحته، فإنهنَّ إذا أكلنَ منه شيئاً، تَمَاوَتْنَ كُلُّهُنَّ، فيُوجَدْنَ قد جفّوا حتى صاروا كالقدّ من شدّة يُبْسِ أبدانِهِنَّ".

آخر لذلك[٣]:

"... فإن شئتم فخذوا الحنظل وقِثّاء الحمار، والأسرب المحروق، فانقَعوها في الماء ثلاثةَ أيام، ولتكن مدقُوقةً، ثم اعجنوا بالماء، مع ما فيه، دقيقاً أو سويقاً عجناً جيّداً، ثم غَرِّقُوهُ بالدَّسَم أو الزيت أو بهما جميعاً، وألقوه للفأر، فإنَّهنَّ إذا أكَلْنَهُ تَمَاوَتْنَ".

آخر[٤]:

"... وإن أَخَذْتُم أيضاً إناءً من نحاسٍ، وصَبَبْتُمْ فيه درديّ الزيت، قد خَلَطْتُم به خربقاً أسود مسحوقاً، اجتمع فأر البيت الذي ذلك النحاس فيه، يطلبن الزيت؛ فإذا شَرِبْنَهُ، سَكِرْنَ، ووقعن كُلُّهُنَّ حول الزيت".

---

(١) الفلاحة النبطية: ١٠٨١/٢.

(٢) المقصود هنا بصل الفأر.

(٣) الفلاحة النبطية: ١٠٨١/٢.

(٤) الفلاحة النبطية: ١٠٨١/٢.

آخر، قال قسطوس(١): "ومما هو آفة مُهْلِكَةٌ، أن يُعْمد إلى رماد خطب البلّوط، فيُطرح على حجرهُنَّ، فإذا وَجَدْنَ ريحه، هربن، وأكل بعضُها بعضاً. وإذا أكل الفأر من عجينٍ آخر بترابِ الحديد مات... وإذا أخذت فأرة فسُلِخت جلدها، ثم تركت حيّة، هرب لذلك سائرُهُنَّ".

ومن الفلاحة النبطية(٢): "... أن يؤخذ من الحشيشة المُسَمَّاةِ السمراء، تقلع بأصلها وعروقها، ويضم إليها من أصول الكَبَر مثلها، يُدَقّ الجميع دقّاً جيّداً، حتى تخلط جيّداً، ويُضَمّ إليها من تراب مدافن الناس مثلها، ويجوّد الخلط لها، وتُعجن ببول الجمال، ويعمل منها تماثيل طيور قد نشرت أجنحتها، وتترك في الشمس حتى تجف جيداً، ويطلب كل طائر منها على قصبة، ويغرز في مواضع كثيرة من القراح المزروع فيه أي زرع كان، فإنّ هذه طلسمات تطرد الطائر كله والدبيب عن كل أرض عمل فيها هذا، وتطرد عن الشجر والكروم جميع الطيور والخفاش، والدبيب الطالب الثمار كلها، إذا عُلّقت على بعض تلك الأشجار والكروم".

ولِطَرْدِ العَقَارب وسائر الهوام، من الفلاحة النبطية(٣): "... فإن أردتم طرد هذه العقارب، فَأَجْوَدُ ما لها أن يُصَادَ منها شَيءٌ، إمّا ثلاثٌ أو أربعُ أو واحدةٌ، إن لم تقدروا على غيرها، ثم تحرقوها على نار جمر، فإنّ

(١) الفلاحة الرومية، ص٣٦٣.

(٢) الفلاحة الرومية: ١/٤١٤، وانظر أيضاً ص٤١٣.

(٣) الفلاحة النبطية: ٢/١٠٨٣.

هذا الدخانَ إذا شَمَّتْهُ العقارب الباقيات، هَرَبْنَ هرباً عظيماً، أو ربما بقين في مواضعهن مُسْتَرْخِيَاتٍ يُؤْخَذْنَ باليدِ، فما هرب منهن، وبعد عن ذلك الموضع، نجا، وما أقام بموضعه، مرض واعتلّ حتى يؤخذ باليد... ومِمَّا تهرب منه العقارب الرائحة الطيبة كلها، مثل الكافور والعود الهندي والمسك والعنبر والزعفران والجوزبوا(١) والفِلَنْجة(٢) خاصة، فإنّها تضاد العقارب مضادة طبيعية بليغة، حتّى أنّه متى أخذ إنسان قد لدغته عقرب من الفلنجة شيئاً، فسحقه، ثم طلاه بزيتٍ على موضع اللدغة، شفاه".

ولطرد الطير عن المَزَارِع: أن يُصادَ منها ما أمكن، فيجعلن على أطرافِ قَصَبٍ، أو تُعلّق بِحبالٍ في وسط المزرعة، فلا يطوف بذلك الزرع طائر(٣).

ومِمَّا يُصاد به الطير: أن ينقع حب من حب الزرع مع الخربق في ماءٍ، ثم يفرق حول ذلك المزروع، فما أكل منه طائر، فلا يبرح مكانه

(١) هي البسباسة أو جوزةُ الطيب. معجم أسماء النبات، ص١٢٢.

(٢) الفلنجة: زعم قومٌ أنّها حشيشةٌ تقع في الغالية، وزعم قومٌ من صيادلة العراق أنّه حبٌّ يُشبه الخَرْدَل، لها عيدانٌ صغارٌ كعيدان الصعتر، مُعَقَّدَةٌ، حمرٌ، مائلةٌ إلى السواد، في طعمها قبضٌ، يُعَفَّص بها الأدهان، أجودها الرزين الشديد الحرارة، وتدخل في الطُيُوب. وزعم قومٌ أنّه الزَّرْنَبُ.

عمدة الطبيب: ١/٦٣١-٦٣٢.

(٣) الفلاحة النبطية: ١/٤١٣.

حتى يموت، ويتعلن بها مثل ما تقدَّم[١]. أو يؤخذ البنج وأصلُهُ، فيُنقع في الماء يوماً وليلةً، ويُلقى فيه قمحٌ، ويطبخ نَعَماً، ثم يعزل القمحُ، ويرمى به في مراعي الحجل والدلم والطير، فإذا أكلنَ منه، تحيّرن فيؤخذن. أو يؤخذ الزرنيخ الأحمر فيطبخ مع الحنطة، ثم يُلقى للطير، فما أكله منها، فلا يقدر على الطيران. وإن طبخ العدس بماء الكلس، ثم جُفّف ونُثر لطير، فإنّ الطيرَ إذا أكله، سَكِرَ[٢]. أو يُنقع الحلتيت في الماء، وينقع فيه حنطة، ثم يُجَفّف ويُلقى للطير، فالذي يأكل منه منها، ينشف نشفة. وإن نُقع شعير مع خمر وخَرْبَق أسود، وجُفّف، وجعل للطير، فإن أكل منه طائر، أغمي عليه. وإن سحق الحلتيت مع ماء وعسلٍ، ونقعت فيه الحنطة يوماً وليلةً، وفُتّت للطير، تحيّر إذا أكله، ولم يقدر على الطيران، إلاّ أن يُسقى لبناً مع شيءٍ من عسل.

وإن طُبخَ الخربقُ والبنجُ في الماء، ونُقع في الشعير، ثم جُفِّفَ في الظل، وجُعل للكراكي وغيرها من الطير، فأكلته، سكرت حتى تؤخذ باليد. وللكراكي أيضاً: إذا طبخت الباقلاء في عصارة الدفلى وخلٍّ حاذقٍ، ويجعل في مواضعها؛ فإن أكلته، لم تقدر على النهوض، وصِيدَت باليد. وإن صبّ في حلقها نبيذُ التمر، فإنّها تفيق. ولها أيضاً وللغربان

(١) الفلاحة النبطية: ٤١٣/١.

(٢) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص٧٨.

والوراشين، من كتاب ابن بصال[١]: إن خلطُ الباقلاء صحيحاً أو مكَسَّراً بشيءٍ من شيلم، وهو الزوان، ونقعا في خمرٍ أو في خلٍّ يوماً وليلةً ثم أخرجا، وأُلقيا حيث تأكله الكراكي والغربان والوراشين، غُشِيَ عليها حتى تؤخذ باليد.

قال قسطوس[٢]: أما طير الماء، فينقع البنجُ في الخمر، وينقع فيه طعام مما يأكله، ويجعل في موضعهنَّ، فإذا أكلته، غشي عليهنَّ. وللحجل: يُعجن طحين بُرٍّ غير مَنْخُولٍ بخمر، ويطرح في مواضعهنَّ، فإذا أَكَلْنَهُ، تحيّرن حتى يؤخذن. وإن طرح لغيرها من الطير علفٌ معجونٌ بالخمر، أو خمر في إناء، فشربت منه، أو أكلت من ذلك، لم يَبْرَحْنَ.

* * *

(١) أخلَّ كتاب ابن بصال بهذا الكلام.

(٢) الفلاحة الرومية، ص٣٨٧-٣٨٨.

[الـ] فصل [الثامن]

[تيبيس الأشجار والنباتات المضرَّة بالمزروعات]

ومِمَّا يعمل من الصفات ليبس الأشجار والمنابت المضرَّة بالأرض وبالبقول وبالزرع:

مِمَّا ذكره القدماء أَنَّه إذا كان في الأرض حشيش مفسدٌ للزرع أو الشجر كذلك، فيقلع ذلك في أيام الحرِّ، ويستأصل، وتُستخرج عروقه، فيهلك، كلما فُعل به ذلك من الحشيش والشجر، ولا ينبت بعد هذا، إن كانت الأرض سمينةً، وإن كانت رقيقة، فلا يعمل هذا في زمن الحر؛ لأنَّ الشمس تحرقها وتفصدها. وقيل[1]: إن عملت مساحي أو قوس معاول من صفر أحمر، ثم تحمى بالنار، وتطفأ في دم تيس كما يسقى الحديد، يعمل به ذلك مرَّاتٍ، فإن قطع بذلك الشجر، والنبل، والشوك، والعوسج، والقصب، وشبهه من الحشائش الغلاظ والنبات المضر بالزرع، لم يعد للنبات أبداً.

وقال قسطوس[2]: إذا ملأ الإنسان فمه من حب العدس، ومضغها على ريق النَفَس مضغاً شديداً، ثم عضَّ، وذلك العدس في فمه، على غصن من أغصان شجرة، أو على جميع أغصانها، فإنَّ ما عضَّ عليه ييبس

(١) انظر: الفلاحة الرومية، ص١٦١.

(٢) لم أجد هذا الكلام في أيٍّ من كتب الفلاحة.

من تلك الشجرة. أو يعمد إلى مسامير من حديدٍ، فتُحمى على النار حتى تشتدّ حمرتها، ثم تدفن في مواضع من أصل شجرة يراد تيبيسها، فإنَّ ذلك يُيبِّسُها. وقد يُتوخّى أن تكون المسامير صَدِئَةً[1]. أو يثقب أصلُ شجرةٍ بمِثْقابٍ، ويُجْعل في ذلك الثقبِ عودٌ من طرفاء على قدره، فإنَّها تيبس. أو يعمد إلى وردٍ جبليٍ يابسٍ، فيُدَقّ، ثم يحفر حول أصل شجرة، ويُجعل ذلك الورد المدقوق في عروقها، فإنَّها تَيْبَسُ.

وفي الفلاحة النبطية[2]: "... وإن أردت إهْلاكَ الشوكِ، فخذ من بِذْرِ الكَتَّان شيئاً، وانْثُرْهُ في الأرض النابت فيها الشوك، فإنَّه ينبتُ بين الشوك، فإذا نبت فيما بينه، أهلكه، لكن في مُدّة، إلى أن يُجَفِّفه قليلاً قليلاً. وبِذْرُ الكَتَّان عَدُوُّ الشوك، والشوك عدو بذر الكَتَّان، فلذلك لا يُرَيَانِ مجتمعَيْنِ أبداً، إلاَّ أهلك أحدهما صاحبه، والذي يزرع ثانية بعد أن قد نبت الأول يهلك النابت أولاً".

وقيل[3]: إنَّ مِمَّا يُذْهِبُ الحشيشَ الـمُضِرَّ بالزرع: أَنْ يُعْمَدَ إلى خمسةِ عيدانٍ من شجر الدِفْلى، وتُسمى بالفارسية (خَرْزَهْرَة)[4]، فيُنْصبَ

(١) الفلاحة النبطية: ١/٣٨٠.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٣٨٨.

(٣) الفلاحة الرومية، ص١٥٨.

(٤) هو الدفلى، والخرْزَهْرَة، والخرْزَهْر، والهَرْزَارَة، وفي مصر (ورد الحمار) وحبق الفيل، وسم الحمار، والحَبْن، والبِلِيلي (عند قبائل المغرب، والدِّفلة الوردية).

انظر: معجم أسماء النبات، أحمد عيسى، ص١٢٤.

منها عودٌ في وسط الحرث، وأربعةُ عيدانٍ في نواحيٍ منه، في كل ناحية عودٌ، فيذهبَ النَبتُ المضرُّ. وفي أخرى: فيذهبَ النبتُ الذي هو آفةٌ لكل نبتٍ ينبت معه. وإذا فعل هذا، يزرع العدس وسائر الخلفة، فيكبر ويزكو —بإذن الله تعالى.

وقيل[1]: إن زُرِعَ مع الزرع حبُّ العدس، لم ينبت فيه النباتُ الـمُفْسِدُ له، ويكثر في ذلك الزرع، ويزكو —إن شاء الله تعالى—.

[وزعم ديمقراطيس، وحكاه جميع أصحاب الفلاحة: أن الجارية العذراء التي قد آنَ نكاحُها، إذا أخذت ديكاً، وهي حافيةٌ عَرْيانةٌ، منشورٌ شَعرُها، ثم طافت به حول الزرع، فإنَّ ذلك الزرع يَسْلَمُ][2] من الآفات، وإن كان به زوانٌ هلك لوقته[3].

وفي الفلاحة النبطية[4]: "إن كثرت في الزرع حشيشة الأسد الـمُرْدِيَةُ لجميع ما ينبُتُ بقربها، فإن جاء ليقلعها بالأيدي، ولم يمكنه ذلك، فليأمر جاريةً بِكراً أن تأخذَ بيدها ديكاً أبيض أفرق تدور في

(١) الفلاحة النبطية: ١/٢١٦، ٤٣٠.

(٢) ما بين المعقوفتين أضفناه من المقنع في الفلاحة، ابن حجاج الإشبيلي، ص١٢، كتاب في الفلاحة، ص١٣. وما أثبتناه هو صلة الكلام ما بين نهاية المطبوع من النسخة الإسبانية وبداية المخطوط.

(٣) المقنع في الفلاحة، ص١٢، كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٣.

(٤) الفلاحة النبطية: ١/٢٧٤-٢٧٥.

المواضع النابتِ فيها هذه الحشيشة، وتحرك الديك حتى يضرب بجناحَيْه، ويكرر ذلكِ في الوقت مراراً، فإنَّ تلك الحشيشة تجفّ ويبطل بعضُها من يومها، وبعضها بعد ذلك بيومين أو ثلاثة لا يتجاوزه".

ويقول أبرينوس[1]:

"إنَّ من أبواب الرفق في الحرث، أن يُخلطَ بكُلِّ بذرٍ شيءٌ من حب العدس، فيسرع إلى ذلك العدس الآفةُ، ويسلم ذلك الحرث إن شاء الله".

وقيل[2]:

إن الخَرْدَل إذا زرع في ثلاث نواحي من الزرع، انتقل نفعُهُ من الدُّود الغالب عليه.

وقيل[3]:

إنَّ مِمَّا يُزرع من البُقُول بمقربةٍ من الجِرجِير، لا يزال محفوظاً من الآفات، بمشيئة الله تعالى.

---

(١) الفلاحة الرومية، ص١٥٤.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٤١٣-٤١٤.

(٣) الفلاحة الرومية، ص٣٢٩.

وكعادة ابن العوَّام في تصرّفه في الكلام الذي ينقله، والنص كما هو في الفلاحة الرومية: "أن يعلم علم ما ينفع الله به كل البقول مِمَّا زُرِع بحضرتها من بعض البقول أن الجِرجِير نافعٌ لكلِّ ما زرع بحضرته من البُقُول".

وفي الفلاحة النبطية[1]: "ومن أراد قَلْعَ شجرةٍ عظيمةٍ تَعَذَّبَ الصُّنَّاعُ في قلعها، ويصعُبُ عليهم ذلك، فليحفر أصلها، فإذا انكشف، فَلْيَغْلِ الزفت بالخلِّ غلياناً جيّداً ثم يَصُبُّ ذلك المغلي على الأصل، ويُتْرك، فيرسب حول عروقها، ثم يطم بالتراب، فإنَّه يهري ذلك الأصل ويُفتِّته، ويُيَبِّس الشجرة، وإن كانت يابسةً، سقطت لنفسها بلا عمل صانعٍ ولا صناعةٍ ولا بطش الرجال، وإن كانت رطبةً، يبست بسرعة، ثم سقطت من غير أن يَمَسَّها الناس...

"وينبغي في قلع الحشائش المضرَّةِ بالنبات، ألا تقلع إلاَّ والقمر ناقصٌ في الضوء، وذلك في نصف الشهر الأخير، فإنَّ ذلك يبلغ مبلغاً صحيحاً أن لا يعودَ أبداً في ذلك الموضع"[2].

وأما صفة العمل في اتخاذ الأشجار والمنابت البريّة في البساتين، وجلبها إليها قال قُوثامي[3]: إنَّ من أحبَّ ذلك، فإن كانت تلك الشجرة التي يريد جلبها إلى البساتين مِمَّا لطعمها نوى ولها بذر، فيؤخذ نواها عند نُضجِ ثمرها، ويغرس في ذلك الوقت. وإن كانت مِمَّا لها زرِّيعةٌ، فيدقها حتى تدرك زريعتها وتيبس، وتُقارب أن تسقط، فتجمع عند ذلك، وتزرع في ذلك الفصل في ترابٍ يُشبهُ أرضَها التي هي فيه. وإن أحببتَ

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٣٨٦.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٣٨٨.

(٣) الفلاحة النبطية: ٢/١٣٠٥-١٣٠٦، الفلاحة للشيزري، ص٨٨.

تأخيرها، فتزرعها قبل فصل الربيع بشهرٍ أو نحوِه، أو تنقلها من البرّيّة، وتزرعها في البستان، وتنظر إلى الأصل الذي يؤخذ منها بذر ذلك النبات، أو نوى تلك الأشجار، وإن كانت خشنةً أو مُضَرَّسةً أو رمليّةً أو مُدَمَّنةً، وأي صفة هي، فيزرعها في مثل تلك الأرض، وتنقل منه، ويأخذ مِمَّا يُشبه [أرضها][1]، فيغرسها فيه، فتنجب —إن شاء الله تعالى— أو يُنقَلُ الـــمُحْدَثُ القوي منها في فصل الربيع والخريف، ويُنقل معها من الترابِ الذي ينبت فيه، وينظر أيضاً إلى مواضعها التي ينقلها منه، ويغرسُها في مثله، إن نقلها من سَبْخَةٍ، أو مُرتفَعٍ، أو من جبلٍ رطبٍ كثيرِ المياه، و لم يتفق أن تغرسها في مِثله، فأكثِرْ لها السقي بالماء، حتى يصيِّرَ الموضعَ الذي تَغرِسها فيه على نحو الذي نقلتها منه. وإن كانت في أرضٍ صحراويَةٍ أو جافّةٍ غير نديَّةٍ أو شبه ذلك، فَتَعَاهَدْها بالسقي عند غراستها، فإذا علقت، فَتُقَلِّل سقيها. وإن كانت في برِّيَّةٍ متوسطةٍ بين الجُفُوف والنداوة، فتسقِي ذلك المنقولَ إليها من الماء بحسب ذلك حتى يجري أمرها في السقيِ والأرضِ والعملِ على قريبٍ مِمَّا عهدت.

وأَمَّا النوى والبذورُ التي لا تعلم حال نباتها، فتزرع في ظروفٍ، ويُجْعَلُ في كلِّ ظرفٍ منها صنفٌ من التراب، ويزرع في كلٍ واحدٍ من الزَرِّيعةِ الواحدةِ في شهور الزراعة، لذلك يُزرع بعضٌ في يناير، ثم في مارس وفي أبريل، وهو أحدُ مُدَّتِها. ويتعاهدها بالسقي بالماء، إن كان

(١) أضفناها لتمام المعنى.

فصلُ الربيع قليلَ المطر، وإن كان كثير المطر، اسْتَغْنِ عن سقيها إلاَّ عند الحاجة منها إلى ذلك، وكثرة السقي لا يَضُرُّها قبل نباتها، فإنْ نَبَتَتْ، فليُنْظر في حالها، فإنْ ظهر أَنَّها تحتمل الماءَ، فتسقى مرتين في الجمعة إلى مرَّةٍ واحدةٍ. وإن ظهر أن كثرةَ الماءِ يَضُرُّها فيُقَلَّلُ سقيها، وبذلك تعلم ما يصلحها من الأرض والسقي —إن شاء الله تعالى—.

وفي الفلاحة النبطية[1]: يُحَوّل الشجر البرِّي والنبات البرِّي إلى موضع يقارب الأرض قسوة في الطبع والجوهر.

* * *

(١) لم أعثر عليه في الفلاحة النبطية.

[الـ] فصل [التاسع]

[تحصين الكروم والجنّات]

وأما صفة العمل في تحصين الكروم والجنّاتِ وشبهها من غير حائط؛ من أحب ذلك: فيعمله حبلاً غليظاً من لِيفٍ أو غيره، ويؤخذ بذر العوسج وبذر الهِلْيَوْنِ وبذر الزعرور، الذي يُشبه العليّق وأشباه هذه، إذا نَضُجَتْ هذه البذور، وتنقع في الماء حتى ترطب نعماً، ثم يُطلى بها ذلك الحبل مع أختاء البقر، وتمدّ ذلك الحبل حول الكرم والجنة في خرق، وعمقه قدر ما يزيد على غلظ الحبل أصابع، ويُرَدُّ عليه من التراب قدر الكفاية، ويتعاهد بالسقي، حتى يَستَقِلّ نبات ذلك ويقوى. وإن جُعِل معه ثمرُ العليق، فَحَسَنٌ[1]، إلاّ أنّه يأخذ من الأرض كثيراً، فيضرّ بها.

قال قسطوس[2]: فإنّ ذلك ينبت في ثماني وعشرين ليلةً، وإن غُرِسَتْ أصولٌ من هذه الشجرةِ حول الكرم فحسنٌ، ووقت ذلك شهر يناير حتى يَصير حصناً له.

* * *

(١) انظر الفلاحة الرومية، ص٢٠٨-٢٠٩، المقنع في الفلاحة، ص٥٢.

(٢) الفلاحة الرومية، ص٢٠٩.

[الـ] فصل [العاشر]

[عمل الخبز من دقيق البر ونوى الأشجار]

أمَّا صفةُ العمل في عجنِ الخبزِ من دقيقِ البُرِّ وتَخميره وطبخِهِ على أحسنِ وُجُوهِ الأعمالِ فيه، وصفةُ العملِ في إصلاح ثمر بعض الأشجار البَرّيَّةِ، ونواها، وبعض البقول البريّة، وبذورها وأصولها، لتُؤكل وتُخبَزَ من ذلك خَبزاً يُغْتَذَى به في المجاعة، وعند عدم الأقوات، يقيم الزمن إلى أن يأتي الله بالفرج —إن شاء الله تعالى—.

[عملُ الخبز مِنْ دقيق البُرِّ]

<u>**من الفلاحة النبطية في ذلك**</u>، قال: الطحينُ في أَرْحَاءِ الماءِ أجودُ من المطحون في أرحاء البهائم[1]... [وقال أيضاً في الفلاحة النبطية][2]: "... ومِمَّا يُعينُ على جودة الخبز في نُضْجِهِ وفي الاغتذاء به أن يُدْلَكَ الدقيقُ وقتَ عجنه بالراحتين دلكاً كثيراً مُتَتَابعاً، ويفرك مع يسير الماء فركاً كثيراً، ويُسقى الماء قليلاً قليلاً، حتى إذا تَمَّ عَجْنُهُ، أُلقِيَ عليه الخميرُ مُفَتَّتاً صغاراً صغاراً، ثم استأنف العجّان فَرْكَهُ وجودة خلطه، ثم ابتدأ عجنَهُ كأنَّه ما كان عَجَنَهُ، فلا يزال به من عجنه وتقليبه طويلاً حتى يجود

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٤٣٤.

(٢) ما بين المعقوفتين زيادة من المحقق لِتَبَاعُدِ النصَّينِ عن بعضهما في الفلاحة النبطية.

اختلاطه جودةً جيّدةً، ثم يتركُهُ أربع ساعاتٍ مُدَثّراً دثاراً جيّداً، ويجعل فوق العجين باقةَ نعناعٍ رطب أو يابسٍ مربوطةً في وسط العجين، وبعض الناس يغرز في وسطه عوداً من شجر التين، وبعضٌ عوداً من قصب الشهدانج[1]، ثم يُدَثِّره فوق ذلك دِثاراً قويّاً، ويُثقله فوق الدثار بشيءٍ ثقيل، ثم يخبزه بعد اختماره بغير إفراط"[2]. وهذه الصفة تُعمل في البرد بنارٍ معتدلةٍ لا تحرق ظاهره، وتصَلِّبُهُ وتُشدِّده ويبقى باطنُهُ غيرَ نضيجٍ، ولا يبقى ظاهرُهُ غيرَ نضيجٍ، وداخلُهُ عجينٌ رطبٌ".

وقال[3]: "... اعجنوا الدقيق بماء الدقيق، فكأنَّه يكون أكثرَ غذاءً من سائر أصناف الخبز، ومع ذلك فهو أكثرُ انهضاماً وأجودُهُ وأسرعُهُ في ذلك، وأقربُ انحداراً عن الأمعاء. أما كثرَةُ غذائه فمن قبيل ما زاد فيه من ماء الدقيق الذي عُجِنَ به دقيقُهُ؛ لأنَّ ماءَ الدقيقِ يكسِبُ العجينَ فضل سخونةٍ وكأنَّه يُسَمِّنه ويعينه على الاختمار؛ لأنَّ الماء إذا خالطَ الدقيق، أسخنَ الدقيقُ الماءَ، ولطّفهُ وخفّفَهُ، وأما سرعة انحداره عن البطن، فلأنَّ الشيءَ الذي يخالط الماءَ من الدقيق، يُكْسِبُ العجينَ حلاوةً، فيكون بذلك أمْرَى للخبز، أَعْوَنَ للمعدة على الهضم"[4].

(١) الشهدانج: هو القِنَّب. عمدة الطبيب: ٢/٧٩٢.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٤٦٠-٤٦١.

(٣) هو قوثامي نقلاً عن صغريث.

(٤) الفلاحة النبطية: ١/٤٦٨-٤٦٩.

وصِفَةُ عملِ ماء الدقيق[1]: ... فهو أن يُفتّر الماء على النار، ثم يُذَرُّ على كُلِّ عشرةِ أرطالِ ماءٍ نصفُ رطلِ دقيقٍ، ويُحَرَّكُ دائماً بلا فُتُورٍ حتى يجودَ اختلاطُهُ، ولا يَتَكَتَّلُ منه شيءٌ ألبتَّة، ثم يُعجنَ به العجينُ. وأما ماءُ الخمير الذي يُعجن به الدقيق، فهو أن يُصَبَّ في إناءِ نحاسٍ من الماء القراح العذب شيئاً، ثم يُسَخَّن بالنار حتى يغلي، ثم يُفَتّ الخمير عليه، ويُحَرَّكُ تحريكاً دائماً حتى يختلط الخميرُ بالماءِ، ويصير شيئاً واحداً.

وليكن لكل عشرة أرطال ثلث رطل خمير، فإذا صار إلى ذلك، عجن به الدقيق. ومن الناس من يطبخ النخالةَ بالماء، ويُجَوِّدُ تصفية الماء بخرقةٍ رقيقةٍ، ثم يعجن به الدقيق، إن كان شتاءً، فليكن حارّاً، وإن كان صيفاً، فبارداً. فهذا يغري العجين، فيخرج من خبزه تغرية عجيبة موافقةً للصدر والرئة والحلق". وليجعل فيه من الملح قدر الكفاية. "وها هنا صنفٌ خامسٌ من الخبز هو غير خبز التنّور وخبز الطابق وخبز الفرن وخبز الـــمَلّة، وهو أن يؤخذ قِدْرُ حديدٍ فيجعل فيها العجين، وليكن ليِّناً جدّاً، وتُوضعُ القدرُ في التنّور، وتكون نارُهُ مقتدرةً، وهي دون الشديدة، ويطبق التنّور، ويترك حتى ينضُجَ، فيخرج أنضجَ من خبز الفرن، وأنفذ من خبز الملّة، وأرطب من خبز التنّور والطابق، فيكون أسرع لانهضامه وأقرب لنفوذه عن الأمعاء، وأكثر لغذائه. وهذا الخبز هو الذي يأكله

(١) الفلاحة النبطية: ١/٤٧٠.

أريحا[١] الملك الـــمُتْرف، وكان يعجن له عجين بماءِ الخمير، ويكون ماء الخمير يتبع الزيت، ويخلط له في العجين دهن الجوز والزبيب، فيجيء خبزاً لا يجوز أن يكون ألذّ منه ولا أطيب ولا أغذى ولا أنفع"[٢].

قال[٣]: فإن أردتم الخُبْزَ الفائق الـــمُفَضَّلَ على كل خبزٍ في اللذاذة، فَخُذُوا من الخمير الذي قد مضت عليه سنةً واحدةً، فصبُّوا عليه شيئاً من دُهن الجوز حسب ما يأتي ذكره من الوزن، واخلطوا ذلك بالماء الذي يعجنون به العجين، واعجنوا به؛ وليكن لكل رطلٍ من الدقيق وزنُ خمسة دراهم من الخمير ووزن دانق من دُهن الجوز.

وإن أردتم أن تُنْقَصُوا من الخمير أو تزيدوا، فافعلوا. ولكنَّ الزيادةَ لا وجه لها، والنقصان منه هو أولى، حتى يكون لكل رطلٍ من الدقيق وزن درهمٍ واحدٍ من خمير[٤]، ووزن قيراط من دهن الجوز؛ فإن جعلتم بدل دهن الجوز وزن قيراط من زيت طيب جيد، كان ذلك الخبزُ مريّاً لذيذاً سريع الانحدار، والنفوذ عن الجوف، تتمكن المعدة من هضمه، ويلتَذُّ أكله.

---

(١) في المخطوط وردت أريحا. وفي الفلاحة النبطية وردت هكذا: "دكا" فلعلّه تحريف.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٤٧٠.

(٣) الفلاحة النبطية: ١/٤٣٨ (مع اختلافٍ يسيرٍ عن نص الفلاحة النبطية).

(٤) في الفلاحة النبطية: خمر وهو تصحيف.

قال: ومن أراد خبزاً في نهاية الطيب، فليصب على كلِّ رطلٍ من الدقيق وزن نصف درهم من دهن الجوز، ويلتّ الدقيق لتّاً جيداً حتى يغيب فيه، ثم تعجنه بخمير، أو بما يقوم مقامه، فإنَّ ذلك الخبز يكتسب من دهن الجوز ما ذكرناه. أو يُجعل بدله زَيتٌ طيِّبٌ، وتلتّ به الدقيق —كما وصفنا— ثم يعجن ويخبز، فإنَّه يأتي لذيذاً طيباً.

ومن كتاب كشاجم[١]، **صفة عمل خبز**: يُؤخذ من دقيق السَّميد مَكُّوكٌ[٢]، وخميرٌ من ثلاث أواقي إلى أوقيتين، وملحٌ من عشرين درهماً إلى ثلاثين درهماً يُعجن نَعَماً على نحو ما تقدَّم، ويخبز —إن شاء الله—.

ومن غيره، قيل: إنَّ المكُّوك هو زِنَةُ أربعةِ أرطالٍ، والرطلُ اثنتا عشرة أوقية. ومِمَّا يختم به العجينُ دونَ خمير، قيل: قد يمكن أن يُجْعل في العجين، إذا عُدِمَ الخميرُ —أشياءُ تقوم مقامه وبعضها أنفع على رأي صغريث—، فإنَّه قال[٣]: إذا عُجِنَ العجين، فيخلط به نطرون[٤] بدل

---

(١) لم أعثر على هذا القول.

(٢) المكّوك: مكيالٌ معروفٌ لأهل العراق، وهو صاعٌ ونصف، وهو ثلاث كيلجات.

لسان العرب، مادة (مكك).

(٣) الفلاحة النبطية: ١/٤٣٦.

(٤) النطرون: هو البورق الأَرْمَني. والبورق أقوى من الملح ومن جنس قُوَّتِهِ، لكن ليس فيه قبضٌ، وقد يحرق على خزَفٍ فوق جمرٍ ملتهبٍ حتى ينشوي.

الخمير كان أنفع من الخمير، قال: وإن جعل مكان النطرون من البورق[1] الأبيض الذي يرتفع على الملح كالزبد، فعل بالعجين فِعْلَ النطرون، إلاَّ أنَّ النطرون أبلغ، ويجعل فيه من البورق أكثر من النطرون. قال: ومتى عَدِمْتَ الخمير، فخذ الزبيب وانْقَعْهُ في الماءِ العذب يوماً وليلةً، فإذا أصبحت اليوم الثاني، تعصر الزبيب حتى تخرج قوته في الماء جيِّداً، واعجن الدقيق بمائه، وإن عجنتَ الدقيقَ بالماءِ القراحِ، وجعلت من هذا جزءاً بمقدار ما تعلم أنَّ طَعْمَهُ يدورُ في العجينِ، فافعل. بل لا ينبغي أن تصنَعَ غير هذا، وهو ألاَّ يكونَ هذا الماءُ الذي يعجن به كُلِّه من نقيعِ الزبيب.

قال[2]: وإن جفَّفْتُم الحصرم، فإذا جفَّ، جرشتموه، فإذا أردتم عجن الدقيق، فانقَعُوا من الحصرمِ المجفّفِ شيئاً في الماء يوماً وليلةً، ثم اعصروه من الغد، وامزجوا بالماء الذي تعجنون به الدقيق يسيراً من هذا النقيع، فإنَّه يقوم مقامَ الخميرِ وأبلغ. لكنَّ نقيعَ الزبيب أبلغُ، وطعم الخبز الذي يعجن به أَلَذُّ؛ لأنَّ نَقيع الزبيب قد يُكسب الخبزَ حُسْنَ لونٍ وطيبَ طعمٍ.

الشفاء، ابن سينا، ص٢٦٠، ٧٧-٧٨ (على الترتيب).

(١) البورق: انظر الحاشية السابقة وله منافعُ واستطباباتٌ مختلفةٌ.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٤٣٦-٤٣٧.

قال[1]: وإن كنتم في موضعٍ تَفْقِدُونَ فيه الحصرمَ والنطرونَ والبَوْرَقَ والزبيبَ، فإنَّ الملحَ لا بُدَّ منه، فخُذُوا مقدارَ ما تريدون من الملح لذلك العجين، واشْرِبُوهُ الخلَّ، واتركوه للشمس في إناءٍ يحويهِ، فإنَّ الملحَ يَنْحَلُّ في الخلِّ ويختلطان. فاخلطوا ذلك بالماء الذي تعجنون به العجين، ودثِّروه، ليسرع اختماره. وأهل الشام يعجنون خبزهم في أواني نحاسٍ، ويُدَثِّرُونها، فتحمي، فيُسرع الاختمار، إلاَّ أنَّ العجينَ يكتسبُ من النحاس كيفيَّةً رديئةً ضارّةً، وربما يَبينُ طعمُ النحاسِ منه.

قال[2]: "واعلموا أنَّ الخبزَ الفاسدَ إلى نحو الحموضة والمرارة إذا أعوزكم الخمير، فخلطتم منه بالماء الذي تعجنون به العجين قدر ما يتبيّنُ طعمُهُ فيه، ثم عجنتم به العجينَ، ودثّرتُمُوهُ، اختَمَرَ وطاب".

قال في الفلاحة النبطية[3]: "إن كنتم في سفرٍ وعجنتم عجيناً وكان موضعكم منقطعاً ولم تجدوا خميراً، فاجعلوا العجين بعد جودة عجنه إلى اليُبس ما هو، وزِيدوا في مِلْحِهِ، واحفروا له في الأرض حفيرةً، وعمقوها أكثرَ من مقدار العجين، ثم اطمروه في الحفيرة، ودثّروه دِثاراً لا يصل إليه من الهواء مقياسُ ذرَّةٍ، فإنَّه يختمرُ. فإن لم تجدوا ثياباً تُدَثِّروه بها، فأطبقوا على الحفيرة حجراً عظيماً يحتوي على تغطيتها، وسُدُّوا مكان الخلل كُلّه

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٤٣٧-٤٣٨ (مع تصرّفٍ بسيط للعبارة من ابن العوّام).

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٤٤٠.

(٣) الفلاحة النبطية: ١/٤٣٨.

بالتراب والرمل، حتى لا يصل إلى العجين من الهواء شيءٌ ألبتّة، فإنَّ حَمْيَ الحفيرة والطمّ في الأرض يُخمِّره".

ومن غيرها، قال قسطوس[1]: "إنَّ مِمَّا يُطيب الخبز إذا لم يختمر، ولم يقدر على خميرِهِ، أن يُؤخذ البروق ويُجْعل في العجين، فإنَّه يُلَيِّن ذلك الخبزَ ويُطَيِّبُهُ.

قال: وإن بدا لأحدٍ أن يُخمِّره خميراً تكفيه سنته، فليعمد إلى العصير الحلو، وذلك بعد أن يُعصر بيومٍ أو يومين حتى يغلي في وعائه، فيأخذ من زبده، فيَعجن به عجينَ جاورش، ثم يُقَطِّعه قطعاً طِوالاً قدر إصبع إصبع، ويُيَبِّسُها، ويضعُها موضعاً لا يُصيبها فيها ندى. فإذا بدا لإنسان أن يعجن، ألقى في العجين من تلك القطع عوضاً من الخمير، فإنَّه يختمر، مع الذي يكون فيه من المنفعة".

ومن الفلاحة النبطية[2]: "إن دُخِّن موضعٌ فيه عجينٌ قد عُجن بخمير كالكبريتِ والحرمل[3]، أسرع اختماره، واشتدّت حموضته، وكان

---

(١) الفلاحة الرومية، ص١٧٤-١٧٥ (مع ملاحظة أن ابن العوام لا ينقل الكلام بحرفيته أحياناً، وهذا الأمرُ ينطبق على نقوله كلِّها).

(٢) القول في الفلاحة النبطية: ١/٤٤٠-٤٤١ (مع اختلافٍ بسيطٍ).

(٣) الحَرْمَلُ: من أنواع الجَنْبَةِ لا يرعاه شيءٌ، وهو نوعان: أحمر وأبيض، والأبيض منه العربي، والأحمر الشامي. ويمكن أن تأكله الماعز عند الـمَجْهَدَةِ إذا يَبِسَ. وهو الأسفند بالفارسية، ومولى باليونانية.

خبزُهُ مَريئاً جيِّداً، وكذلك الغار والنفط يفعلان ذلك، ومتى قرّبتَ مرآةً صَدِئَةً إلى جَفنة العجين، أو وُضِعَتْ فوق إناء العجين، أسرع اختماره. وكذلك الحِلْتِيت[1]. وإن نُقع بالماء نقعاً ساعةً، ثم عُجِنَ به عجينٌ أسرع اختماره. فإن كان الماء قَرَاحاً صالحاً جيِّداً، فيُنقع مع الملح. وإن كان رديئاً، فليُنقع نصف أُصُولِ السِلْق وفُلفلٌ، أو باقلاَّءُ مرضوضٌ وبَوْرَقٌ، أسرع اختماره وصلح. ومِمَّا يمنع الاختمار، إن شام العجينَ ريح البطيخ، أو قرب منه الموز أو الإجاص والشاهلوج أو الخيار، أو قربت منه امرأة حامض، لم يختمر. وإن شُمَّ منه رائحة اختمارٍ، فليس ذلك تحقيقه، ولا هو باختمارٍ صحيحٍ. ومن خواص عجن الحنطة، إن عجنته امرأة حائض، اختمر ولم يَفْسُد. وإن عجن العجينَ رجلٌ أو امرأةٌ غير حائضٍ، ثم وضعت امرأةٌ حائضٌ يدها على ذلك العجين، فسد وتغيّر إلى رداءة".

ومن الفلاحة النبطية، قال صغريث[2]: "اجتنبوا العَجْنَ بماءٍ قد بات في أواني الـمِسّ[3] أو أواني الرصاص، فإنَّ ذلك يَضُرُّ بالمعدة إذا

انظر: عمدة الطبيب: ١/٢٠٧-٢٠٨.

(١) الحِلْتِيتُ: نباتٌ يخرج من وسطه قصبةٌ، تسمو في رأسها كُعْبُرة، وقد تُطبخ بقلة الحلتيت وتُؤكل.

لسان العرب، مادة (حلت).

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٤٣٩-٤٤٠.

(٣) الـمِسّ: النُحاس.

أُدْمِنَ. قال: واحذر كلَّ الحذَرِ أن تعجنوا بماءٍ قد سَخُنَ في الشمس، فإنَّه مُضِرٌّ بكل أحدٍ. والماء البائتُ في القمر وتحت النجوم نافعٌ صالحٌ. ومن أكل دائماً من خبزٍ قد عجن عجينُهُ بماءٍ مُنَجَّمٍ وتحت القمر، زاد ذلك كُلُّهُ في ذَكائِهِ وحِفظِهِ ومعرفتِهِ، وبخاصة ما كان بائتاً تحت القمر".

ومن الفلاحة النبطية[1]: أن جوَاهِر الأَزْمِنَةِ التي يَعجن فيها الدقيق تختلف من البرد والحر، فيزداد في البرد بمقدار ما يخلط بالعجين من الخمير.

ومن غيرها: إن أخذ مسمارٌ صَدِئٌ من حديد أو قطعةٌ من رأسه ونحو ذلك، وحُشِيَتْ في وسط خبزةٍ من دقيقِ بُرٍّ، وغُطِّيَتْ بشيءٍ من العجين، فإنَّها تختمر دون خمير. وليترع ذلك المسمار منها مع ما حواليه من العجين قبل طبخها.

* * *

(١) الفلاحة النبطية: ١/٤٣٧.

[الـ] فصل [الحادي عشر]

[إصلاح الأشجار البرية وبذورها وأصولها لعمل الخبز]

وأمَّا إصلاح بعض الأشجار البريَّة وبذورها وأصولها لتؤكل وليختبز منها خبزٌ يؤكل عند الضرورة وعدم القوت حسب ما ذكر في الفلاحة النبطية.

وقد تقدَّم قبل هذا القول في ذلك في ثمر الأشجار البستانية والبقول والحبوب مفترقاً، ويذكر الآن. يجودُ ذلك في ثمر الأشجار البريّة وغيرهما.

قد تنبت في البراري أشجار تثمر ثمراً وحشائش ذات أوراق، ومنها ذواتُ أصولٍ رطبةٍ وشبه ذلك مِمَّا يأكله الناس، إلاَّ أنَّه بالجملة أقربُ إلى الأدوية منها إلى الأغذية.

فأمَّا الأشجار: فمثل البَلُّوطِ، والشاه بلّوط، والصَنُوبَر، والجُوز، والبُنْدُق، والفُستق، والغُبيراء والخُرنُوب الكبار، والزَعْرُور وشبهها.

الحشائش، مثل: الأميرون[1]، ولسان الحَمَل[2]، ولسان الثور[3]،

(١) الأميرون: نوعٌ من أنواع السريس، وهو من جنس الهندباء، وهو صنفان: كبيرٌ وصغيرٌ، وكلاهما يعرف بالسَريس الـمُرّ، وبالسريس الأحمر. عمدة الطبيب: ٢/٧١٨-٧١٩.

(٢) لسان الحمل: سبق التعريف به.

(٣) لسان الثور: هو الكُحَيلاء، والكُحَيلاء: من جنس الألْسُن، ومن نوع الجَنْبَة، ورقه كورق لسان الثور شكلاً وطولاً، وخشونةً، في قدر ورق الخس، تفترش على الأرض، وله ساقٌ في عرض الإصبع، خشِنٌ يعلو نحو الذراع، في أعلاه أغصانٌ

والشهدانج[1]، والحَرْشَف[2]، والجِرجير البرِّي[3]، والعَوْسج[4]، والفُـجْل

رقاقٌ في أطرافها زهر مُشَرَّفٌ لازورديّ، يظهر في أبريل ومايو، وله بذر خشنٌ كرؤوس البراطيل في قدر حب الكِرْسِنَّة، صلبةٌ، ولها أصلٌ كأصلِ الجزرة، ولون خارجه أسود وداخله أبيض، فيه لزوجة كثيرة، نباته في الحروث والدِّمَن. ويسمى بوغلصن، وبغليسن، وحاوزوان، وحِمحِم، ولِنْقُوَدِبُوى أي لسان الثور. انظر: عمدة الطبيب: ١/٤٠٤-٤٥٦.

(١) سبق التعريف به.

(٢) الحرشف: يقع على رؤوس أصنافٍ: منها بستاني وبرِّي يأكل الناس رؤوس بعضها زمن الربيع، ولا ساق له ألبتَّة، لكن يفترش ورقُهُ على الأرض، وهو شبهُ ورق اللصيف. عمدة الطبيب: ١/٢١٣.

(٣) الجِرجير البرِّي: الموصوف في عمدة الطبيب هو الجِرجير عامةً، وهو أربعة أنواعٍ: أحدها جِرجِير الماء، وهو ضربٌ من الكَرَفْس، والثاني المعروف عند الناس بالجِرجير، وهو ضربٌ من الفُجل البرِّي، وخضرته مائلةٌ إلى السواد وفيها ملاسةٌ، وتفترش ورقُهُ على الأرض، وتخرج من بينها ساقٌ رقيقةٌ، مُجَوَّفةٌ، مُدَوَّرَةٌ تعلو نحو ذراعين، ولونه مع العُرُوق التي في الورق مائلةٌ إلى الفرفيرية، وتفترق في أعلاه إلى أغصانٍ رقاق ذاتِ زهر أبيض شبه زهر الفجل البري شكلاً ولوناً وطعماً، تخلفه مزاودُ طِوالٌ في رقَّةِ الميل فيها بزرٌ أخضرُ إلى الصفرة، مُدَحْرَجٌ، حارُّ الطعم.

والنوع الثالث يشبه النوع الثاني الموصوف سابقاً، إلاَّ أنَّ خضرته مائلةٌ إلى السواد... وهو نوعٌ خبيثٌ قتّالٌ. والنوع الرابع يشبه النوع الثالث، إلاَّ أنَّ ورقه أعرضُ. وزهره أحمر مائلٌ إلى السواد. عمدة الطبيب: ١/١٦٢-١٦٣.

والجِرجير البرِّي: هو الأيُهقان، والنَهْقُ، والنَهَق. معجم أسماء النبات، ص١٣٢.

(٤) العوسج: من جنس التمنس، وهو أربعة أنواع: أبيض وأسود وأحمر وبحري. أمَّا الأبيض، فورقُهُ كورق الزيتون، لكنَّها أعرض وألين، وفيها انحفارٌ... وله

البرِّي، الذي ورقه يشبه ورق الحنظل، والقُرَّيص[1]، وحـبُّ الفقـد[2]، ويُسَمَّى بالفارسـية (الفنجنكـشت)، ويُـسَمّى السِبِـسْتَان. وحـبّ الحُلَّب[3] وشبهها وذوات الأصول الرطبة، مثل: اللُّوفـا[4]، والـسلجم

حبٌّ أصغر من حب الفلفل... والأسود تمنسٌ له ورقه يُشبه ورق الكَتَم، أملسُ، صلبٌ، وأغصانه حمرٌ مائلةٌ إلى السواد قليلاً، خشبيّة تعلو نحو القامة، له شوكٌ رقيقٌ حادٌّ، وزهرٌ صغير بين الصُفْرَة والخضرة... وأمَّا البحري، فَوَرَقُهُ كورقِ العوسج الأبيض، وهو مثله في صفاته جميعها، لكنَّ ورقَهُ أعرضُ، في طعمه مرارةٌ، ولا شوك له، منابت قرب البحر، ويُعرف بالقَطَفِ البحري.

عمدة الطبيب: ٢/٥٩٩-٦٠٠.

(١) القُرَّيص: سبق التعريف به.

(٢) حبُّ الفقد: هو الفنجنكست. عمدة الطبيب: ١/١٩٤.

(٣) حبُّ الحُلَّب: الحُلَّب: يقع على نوعين: أحدهما ورقه كورق الآس، خضرتُها مائلةٌ إلى الصفرة، أُصُولُهُ كثيرةٌ رقيقةٌ، وأغصانُهُ كثيرةٌ، قِصَارٌ، رِقاقٌ، مُشْوكَةٌ بشوكٍ حادٌّ كأطراف الإبر، وحبُّهُ كقَدْر حبِّ الآس وأصغر، لونه أحمر، فإذا نضج، اسْوَدَّ. مَوَاضِعُهُ بقُرب الأنهار وفي الجزائر، ويُصنع منه المكانسُ الحُرْش، ونباتُهُ زمن الربيع، وهو نوعٌ من العوسج الأحمر.

(٤) اللوفا: اللوف: جنسٌ لأنواعٍ تحته، وهو من جنس الكفوف، ومن نوع البصل، وهو ستّة أصناف: بُستاني وبرِّي وجبلي، وسهلي، ومنه كبير وصغير. فالبستاني هو القُلْقاص. والجبلي يُدعى شجرة الحَنَشِ، ساقه تعلو نحو ذراع تشبه سِلْخ الحيّة، رطبةٌ، رخوةٌ، وورقه كورق الخروع، إلاَّ أنَّها أكبر وأطول

البرّي(١)، والراسن(٢)، وهو الزنجبيل البرّي، والكُرّاث البرّي(٣)، والأسارون(٤)، والسُعْد(٥)، وشبهها.

ورقاً... والسُّهلي، ويُسَمَّى أَرُنْ، ونوعٌ آخر يعرف بالبّطي، ونوع آخر يُعرف بالبصلي. ومن أنواعه أيضاً: الغَبَّالة والحوذان، وهو المدلوكة وهو كفُّ الهِرّ، وكفّ السبع. عمدة الطبيب: ١/٤٦٣-٤٦٥.

(١) السلجم: سبق التعريف به.

(٢) الراسن: نبات من نوع الجنبة، له ورق كورق الخس أو ورق اليبروح في خلقتها، إلاّ أنّها أعرض وأطول، وهي جعدةٌ كورق المرو في جُعُودَتِهِ وخضرته، لاصِقٌ بالأرض... عليها رؤوس كرؤوس الهندباء البرّي؛ منابته الجبال الباردة، وفي طَعْمِهِ مرارةٌ. انظر: عمدة الطبيب: ١/٣٢١.

(٣) سبق التعريف به.

(٤) الأسارون: هو من جنس اللبلاب، ومن نوع القَسُّوس، واسمه باليونانية أسارون وبالعجمية أَشَرُه، وبالعربية نوغان، والبربريّة القرنة، وعند أهل إشبيلية: اللوبيانية. وهذا النبات يشبه ورق القَسُّوس غير أنّه أصغر وأصلب، وخضرتها مائلةٌ إلى السواد والغُبرة، ولها أغصانٌ رِقاقٌ مُزَوَّاة ترتقي في الشجر وتتعصَّب عليها، وتتعلق بها، وزهرها فرفيريُّ اللون، وأطراف زهره تشبه رؤوس البراطيل تطلع في زمن الربيع، ويَخْلُفُهُ جَماعةٌ مثل ثمر الكبر، مُعَرَّقَةٌ فيها بذرٌ يشبه بذور ورد الزينة، وأُصولُهُ مثلُ أُصُولِ الثيل كثيرةٌ مُعَقَّدةٌ. انظر: عمدة الطبيب: ١/٨٠-٨١.

(٥) السُّعد: السُّعْد: (بضمِّ السين والعين): ضربٌ من التمر. عمدة الطبيب: ٢/٧٣٧.

وتعالج هذه وشبهها وتصلح حتى تفارقها الكيفيّات الرديئة، وتصلح للاغتذاء بها. وذلك مِمَّا يذكر -إن شاء الله تعالى- ويلين أيضاً نوى التمر، والنبق(١)، وشبهها، والغبيراء، والزعرور، وشبهها، مِمَّا ليس في داخلها لبٌّ حتّى تصلح لأن يغتذى بها في أعوام المجاعة؛ ونذكر ذلك -إن شاء الله تعالى-.

اعلم أن بعضَ ما ذكرناه وما يشبهها، يحتاج إلى إصلاح يسير، وبعضَها إلى إصلاحٍ كثيرٍ، بحسب الطُعُومِ الكريهة التي فيها. ومنها ما يُعالج بالإنقاع في الماء العذب بعد ذلك. وبعضها يعالج بالماء مع الخلّ، وبعضها بالماءِ مع الملح، وبغير ذلك مِمَّا يذكر -إن شاء الله تعالى-.

ومن الفلاحة النبطية(٢): "واعلموا أنَّ كُلَّ ما فيه من المنابت البرية والبُستانية في جملته أو ثمرته أو أصوله طعمٌ كريةٌ مانعٌ من أكله، مثلُ المرارة، والحرافة، وشِدَّةِ القبض، والعُفُوصة، والحُمُوضة، والمُلُوحة، وشبه ذلك؛ فإنَّ هذه الطعومَ وغيرَها تزول عنها بإِنْقَاعِهَا في الماء العذب يوماً وليلةً، يُبَدَّل لها فيه مرّاتٍ، وأقلها مرتين، ثم يطبخ بماءٍ آخر مرتين

---

(١) النَبق: ثمرُ السِدْرِ البرِّي طيِّب الرائحة عندما تأكله، في قدر الحمص الكبير وأكبر، وفيه حلاوة، والسدر البري منه ما يُسمى الضال، وهو شجرٌ كثيرُ الشوك، وشوكُهُ حادٌّ فيه تعقيفٌ كأنّه مخالبُ طائر، له ورقٌ عريضٌ كورق الآس، إلاّ أنّها أطول وألين، وهي مُشَرَّفةُ الجوانب، وثمرُهُ النَبقُ.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٦٦٧.

أيضاً، يُبَدَّلُ له الماء مرّةً بعد أخرى، على نحو ما نذكره –إن شاء الله تعالى– فإنَّ ذلك يزيل الطعم الكريه.

وأمَّا ما فيه حرافةٌ فقط، لا يخالطها مرارةٌ ولا عُفُوصة، مثل البصل، والثوم، والكُرَّات، والخَرْدَل الغضّ، وشبهها، فيخلط بالماء الذي يطبخ به خلٌّ حامضٌ، فإنَّه يزيل ذلك عنه.

وأما ما فيه بورقيّة يَشُوبُها قبضٌ، أو قبضٌ يشوبه ملوحة، فقد يكفيه ويزيل ذلك عنه الماءُ العذب وحده إنقاعاً وطبخاً. إلاَّ أن تكون ملوحته غالبةٌ، فيحتاج إلى أن يخلط في الماء خلٌّ، فإنَّ ذلك يُصْلِحُهُ. وأمَّا الحموضة، إن أردتم إزالتها عن المنابت الحامضة والثمر الحامض، مثل الحصرم، إذا كبر، فإنَّه أشدُّ الثمار حموضةً، وحُمّاض الأُتْرُجّ[1]، والرمَّان الشديد الحموضة، والسفرجل الفج كذلك، والإجّاص الفجّ، والباذنجان الشديد الحموضة، وشبهها؛ فينبغي أن تنقع هذه في ماءٍ عذبٍ قد ألقى فيه ملحٌ كثيرٌ صافٍ، ثم تطبخ بالماءِ والملح، ويُبَدَّل لها الماء والملح مراراً؛ فإنَّ الحموضة تزول عن هذه كلها بهذا العلاج.

وأمَّا العفَصُ[2] الشديدُ القبض، فيُسلق بالماء العذب وحده. وما شاب طعمه مرارةٌ وطعمٌ آخر، فيُسلق بالماء والملح، ويُطبخ بالماء الذي قد

(١) الأُتْرُج: سبق التعريف به.

(٢) العَفْص: طعام فيه عَفْص: بَشِعٌ وفيه مرارةٌ وتقبُّضٌ يعسر ابتلاعه. لسان العرب، مادة (عفص).

أغلي معه دهن سمسم أو دهن بذر الكتَّان، أو جميعها. وأمَّا التافه من البقول وأصولها وفروعها، وهو الذي لا طعم له يُنسب إليه، مثل القرع وشبهه، فإن كان كثير المائيّة، فهو مُغثٍ مثل البقول اللينة،؛ وإصلاحه: أن يُطَيَّبَ بالصباغات والأبازير، وإذا قارنه الخلُّ والزيت والأبازير، فإنَّه يذهب عنه الغثي".

وأشار صغريث في إصلاح الأشياء الحريفة[1]:

"... أن يُزال عنها بالإدهان والإسخان، فإنَّ الزيتَ ودُهْنَ السِمْسِمِ والسمنَ يَكْسِرُ حَرَافَتَها وحِدَّتَها الصلبةَ؛ وذلك بأن تُطبخَ على نارِ جمرٍ، ولا تكون مشتعلةً ببعض هذه الأدهان مع يسيرٍ من الماء العذب، فإنَّ الماءَ يدخل فيها بحرارةِ النار، ويدخلُ الدهنُ معه، فيُصلحان تلك الحرافة، ويزيلانها كلّها، يُطبخ ذلك بهما.

فإذا مضى عليها أربعُ ساعاتٍ، فيداوم طبخه، فإذا ذهبت تلك الطُعُومُ عنه، وكان سبيله أن يؤكل مع بعض الماء الذي طبخ به، فاتركوه فيه حتى يبرد، وإن كان يؤكل بعده، فأخرجوه منه وهو حار، ولا يترك في الماء حتى يبرد، فإنَّ ذلك أصلح، ويكون أطيبَ".

(١) الفلاحة النبطية: ١/٦٦٨.

(مع اختلافٍ يسيرٍ بين نصِّ الفلاحة ونصّ ابن العوام).

وقال صغريث(١) —في صفة سلق الخضر والأصول والثمر؛ لتزول عنها كيفيّاتها الرديئة– "أمّا ما كان من ذلك فيه صلابةٌ، فإنّه إذا هُريق عنه الماء الذي يُسلق فيه أوّل مرّة، فيجعل عليه من الحين ماءٌ آخر ساخنٌ، وليكن ذلك بعجلةٍ؛ لئلا ينالها برد الهواء، فتصلب، ولأنّ الماءَ الباردَ إذا وقع عليها وهي حارة، رجعت صلابتها إليها، ولم تنضج نضجاً تامّاً. وأمّا ما كان منها قليل الصلابة مثل: الكُرّاث، والبصل والثوم، فإذا هُريق عنه الماء الذي سُلق فيه، فيُصَبُّ عليه، وهو حارٌّ، من سخونة الماء الأول ماءً بارداً، ليَصْلُبَ. ولا يحتمل تكرير السَلْقِ عليه مرّاتٍ؛ لأنّه إنْ لم يفعل ذلك، تهرَّى، ولم يُلحق منه شيءٌ".

قال(٢): "ومتى أردتم سلقَ شيءٍ من البقول، أو الأُصُولِ، أو البذور، أو الحبوب أو الثمر، فأحببتُم أن تذهبوا طعمَهُ كُلَّهُ، فاطبخوه حتّى يتهرَّى، وإن أردتم أن تبقى بعضُ قُوَّته فيه، فلا تبالغوا في طبخه. وأما الطرشقوق(٣)، والحرشف والشهدانج، وشِبهُها، فتسلق سَلْقَةً جيّدةً بالماءِ

(١) الفلاحة النبطية: ٦٦٨/١ (ونلاحظ أن ابن العوام ينقل الكلام من الفلاحة النبطية بمعناه وليس بِحَرْفِيَّته وهكذا في معظم نُقُوله).

(٢) الفلاحة النبطية: ٦٦٩/١.

(٣) الطرشقوق: أو الطرخشقوق أو الطرخسنوق: نوعٌ من الجَنبة، وهو صنفٌ من الهندباء، وهو الأميرون —على رأي أبي الخير الإشبيلي– وهو صنفٌ من السريس البري.
عمدة الطبيب: ٣٧٣/١.

العذبِ، ويُلقى عليها شيءٌ من الأبازير. وأما القُرَّيص، وشبهه، مِمَّا هو بين الأغذية والأدوية، فإنّ وَرَقَهُ وقضبانَهُ وأصلَهُ، يُطبخ بالماء العذب؛ حتى يذهب عنه طعمُ المرارة، ويُطيّب بالصِّباغ والأبازير، فإنّها تطيّبهُ، ويُؤكل".

وقال صغريث(١): "ينبغي لآكِلِ البقول البريّة، والحِرِّيفة من البُستانيّةِ، أن يأكلَها بعد إصلاحها باردةً بصباغ الخلِّ، والـمَري(٢)، والزيت، ويجعل أكثر أبازيرها الكزبرة الرطبة واليابسة، أو البقلةَ الباردةَ وأغصانَها وبذرها، ولُبَّ الخسِّ وأصولَهُ وورقَهُ، يُقْرَنُ معها، أو يؤكل قبلها أو بعدها؛ فإنّها تقابلها أو تضادها نهاية المضادّة. والكزبرة فيها خاصيةٌ تقابل جميع الحرافة من كلِّ نباتٍ على العموم، ولا شيءَ أبلغُ منها في ذلك، رطبُ الكزبرةِ ويابسُها. وأمّا البُقولُ البرِّيَّةُ الحارَّةُ الحِرِّيفةُ، فيُطَيِّبها مَن احتاج إلى أكلها، بالخل الممزوج بالماء والمري اليسير، والزيت، ويأكلها باردةً، ولا يُلقى عليها شيءٌ من البذور الـمُسَخِّنَة، فإنّ ذلك يزيدها حدّةً".

(١) الفلاحة النبطية: ٦٧٢/١-٦٧٣.

(٢) الـمَرْو: في الفلاحة النبطية المري (بالياء) وعند ابن العوام أوردها عن نص الفلاحة المرو (بالواو)، وهذا ما يوافق اشتقاقها ومعناها في لسان العرب، فالـمَرْوُ: شجر طيِّب الريح. والـمَرْوُ: ضربٌ من الرياحين.
لسان العرب، مادة (مرا).

قال أنوحا عليه السلام[1]: "إن عدّهم الحبوب والتمر من الشجر المثمر، فَخُذوا من أوراق الشجرة المثمرة وزهرها، ما غَضّ ورطب منها، ومن أغصانها، ولُبُوبِ أغصانها، وأضيفوا إليها من البقُولِ والحشائش المأكولةِ ما قدرتم عليه، فاسلقوا الجميع بالماء والملح جيّداً، ثم جَفِّفُوهُ من ذلك الماءِ قليلاً، وكُلُوه إمَّا بالملح وحده، أو بالحلاوة وحدها، إمَّا مطيّبةً ببعض الأدهان، ولا تَستعملوا، في هذا الخلّ، فإنّه إنَّما يُستعمل في أصول المنابتِ التي فيها غلظ وأرضيّةٌ كثيرةٌ لِيُلَطِّفها الخلُّ. وأما الأوراق، فإنَّها أقلُّ أرضيّة من تلك، فكُلُوها مع الزيت والملح، فذلك كافٍ في تلطيفها، ولا تقربها الخلّ ألبتّة".

قال[2]: "واعلموا أنَّ كل ورقٍ من الشجر والبقول وغيرهما من جميع المنابت كانت فيه لزوجةٌ ورطوبةٌ علكَةٌ غليظةٌ، فهو أغلظُ والـمُ بأبدانِ الناس من التي هي بخلاف ذلك.

وكذلك ما كان منها ليس في طعمه مرارةٌ ولا حرافةٌ، فهو أغذى وأنْفَعُ وأصلح مِمَّا فيه ذلك.

وهذا المعنى عام للورق والأغصان والبذور وغير ذلك".

(١) الفلاحة النبطية: ٦٤٥/١.

(٢) الفلاحة النبطية: ٦٧٠/١.

(مع اختلافٍ يسير بين نص ابن العوام ونص الفلاحة النبطية).

قال[1]: "وأوراق الكرم تُجَفّف، وتُطحن، وتخبز، وتؤكل. وكثيرةٌ من هذه الأوراق خاصة، ربّما استُفّت من بعد طحنها سفّاً، وربما لَتّوها بالأدهان والدُّسُومات، وأكلوها مثل الفتيت، وشربوها مع الماء. وهذا يُعمل في القحط الشديد والمجاعة العظيمة.

ومن قول كلّيٍّ –في إصلاح ثمر الأشجار– قال[2]: "وأقول قولاً كُلّيّاً مُجْملاً إنَّ كُلَّ شجرةٍ لها حِملٌ مأكولٌ، فليصنع منه الخبز، ويُساق –على ما وصفناه في عمله– وكلُّ شجرةٍ لها ثمرٌ غيرُ مأكولٍ، فليلتقط ثمرها، ثم ينظر أيُّ الطعومِ أغلبُ عليه، ويُعالج إزالة ذلك عنه –بما وصفنا بمثل ذلك– فإذا زايَلَتْها الطُعُومُ الكريهة، فتُجَفَّف، وتُطحن، وتُخْبز، وتُؤكل".

قال أبو الخير الإشبيلي[3]: "والخبز المتخذ من حمل الشجر المأكول، أغذى وأدوم بأبدان الناس، وأردؤها ما كان من حملِ شجرٍ بَرِّيٍّ".

* * *

(١) الفلاحة النبطية: ٦٤٦/١ (مع اختلافٍ يسير بين نص ابن العوام ونص الفلاحة النبطية).

(٢) الفلاحة النبطية: ٦٤٥/١.

(٣) أخلَّ بهذا القول كتاب الفلاحة لأبي الخير الإشبيلي.

[الـ] فصل [الثاني عشر]

[تيبيس النوى وعمل الخبز منه]

قال قوثامي(١): [إنَّ يَنْبُوشاد الفاضل لأهل زمانه ومن بعدهم](٢) عَلَّمنا جمع نوى ثمر النخل والثمار كلها من الأشجار المثمرة، وتليينها ودقِّها، وطحنها، واتخاذ الخبز منها، فقال: إنَّ النوى الكائنَ داخلَ ثمرِ الأشجار يجري مجرى البذور ذوات البذور من كبير النبات وصغيره، [ويُعالج النوى حتى يلين، ويعمل منه الخبزُ، ويُؤكل](٣). أمَّا ما ليس في داخله منها لبٌّ، فصفة العمل في ذلك: أن يؤخذ نوى التمر وشبهه، فينقع في الماء العذب في إناء، وليكن معه ملح، ليوصل الملح الماء إلى داخل جسم النوى، ويترك كذلك أيّاماً حتى يَبْتَلَّ، ثم ادْلُكْهُ بالراحَتَيْنِ واليدينِ مرَّاتٍ دلكاً كثيراً في الماء والملح، ثم انصبوا الإناء على النار، وأوقدوا تحته النار بالحطب وقوداً دائماً مثل إسخان الشمس والهواء، سواءٌ.

وأديموا طبخه كذلك وامزجوا الذي أنقَعْتُمُوهُ فيه مع الملح بشيءٍ من الخلِّ، لتتفرقَ أجزاؤه مع المِلح بجذبهما. ولا يزالون يطبخونه طبخاً رقيقاً دائماً، حتى تُجَرِّبوه، فإذا لانَ وصار قريباً من العجين، فإنَّه يصير

---

(١) النص كله في الفلاحة النبطية: ٦٥٧/١-٦٥٨ (مع بعض التغيير من ابن العوام).

(٢) ما بينه المعقوفتين زيادة من الفلاحة النبطية أضفناه لتمام السياق.

(٣) ما بينه المعقوفتين زيادة من الفلاحة النبطية.

كذلك، بِحُسْنِ التأنّي للعمل، وجودة سياقته والدلك والطبخ والإسخان، وكلّما نقص الماء في الطبخ، فيزاد ماءً حاراً لا بارداً، حتى يرجع الماء إلى الحد الأول، أو يُدخلوا عليه الماء قليلاً قليلاً؛ لئلا يبرد الهواءُ في حال سُخُونَتِهِ، فإنّه إذا برد وهو حار، اشتدّ وتلزّز. فإذا رأيتموه قد لاَنَ، فَزيدُوه مِلْحاً، قليلاً قليلاً، حتى يصير ماؤه شديدَ المُلُوحة، ثم خذوا إناءً آخر، فصُبّوا فيه ماءً، وألقوا فيه مِلْحاً وخَلاًّ، واطبخوه وحده حتى يغلي الماء جيّداً، ثم انقلوا إليه ذلك النّوى من إنائه الأول إلى هذا الإناء الثاني بسرعةٍ. مُرادُنا بذلك ألاّ يبرد النوى ألبتّة، بعد أن قد سخن، فيفسد. وافعلوا به هكذا في مدّة أيام طبخه من تجديد الماء والملح والخلّ عليه، ونقله من إناءٍ إلى إناءٍ، وليس تحتاجون إلاّ إلى إنائين فقط، فإنّه يصير بهذا ذلك النوى كالعجين في اللين. فإذا علمتم أنّه صار في اللين على حدٍّ يمكن فيه أنّه إذا دُقّ بأن يصير قطعةً واحدةً، فأخرجوه حينئذٍ من الإناء، فإذا علمتم بالاختبار أنّه صار كالعجين يمكن فيه المضغ والبلعُ، [فاسلقوه بالماء العذب، حتى يزول عنه طعمُ الخلّ والملح][1]، ثم دُقّوهُ حتّى يصيرَ قطعةً واحدةً، ويَدْخُلَ بعضُهُ في بعض، ثُمَّ فُتُّوه حينئذٍ حتّى تَتَفَرَّقَ أجزاؤه، وجفّفُوه، واطبخوه، حتّى يصيرَ دقيقاً يخبز كما وضّحتُ لكم".

"وله وجهٌ آخرُ من العمل أقربُ مِمَّا مضى، وهو أن تدقّوه على هيئة نوى كما خرج من الثمرة، حتى إذا تكسّر، وصار قطعاً، فادهنوه

(١) ما بين المعقوفتين زيادة من ابن العوام.

بزيت اعتُصِرَ من زيتونٍ أخضر فجٍّ، ثم اطبخوه بالماء والملح والخلّ، فإنّه يلين. وإن أدمتم هذا عليه، فجففوه جُفُوفاً يمكن فيه أن تتفرّق أجزاؤه. وإن طحنتموه نوى كما هو، ثم طحنتموه. فهذا عمل الدقيق من النوى بالتدبير بالأدوية المُلَيِّنة ثم المُجَفِّفَةِ"[1].

"وله وجهٌ آخرُ أقْصرُ وأقربُ مُدَّة، وأَقَلُّ تعباً[2]، وهو أن يُؤخَذَ النوى فيُكسر، ويُغْسل بالماء الحار غسلاً جيّداً ويُلقى في إناءٍ كبيرٍ من حجرٍ أو مِسٍّ، ويُلقى عليه بَوْرَقٌ ونطرونٌ وشيءٌ من أصول اليبروح بعد أن يُدَقَّ دقّاً ناعماً، ويُلقى على كل مَكّوك من النّوى وزنُ درهمين من أصل اليبروح، ويُغمر الجميعُ بماءٍ ممزوجٍ بخلٍّ وملح، ويُطبخ طبخاً جيّداً بنارٍ ليّنةٍ متوسّطةٍ، فإنّه يلين في طبخ يوم وأرجح قليلاً. أو يُلقى النوى في إناءٍ، ويؤخذ من أصل الفجل الأبيض لكلِّ مكُوكٍ من النوى من خمسة دراهم إلى عشرة دراهم، بعد أن تُرَضِّضَ الفجلَ جدّاً، ثم يُلقى على النوى، ويخلط بالماء حتّى ينطبخ كلُّ ما به، ثم يغمر بالماء الممزوج بالخل، ويُطبخ بنارٍ طبخاً دائماً، فإنّه يلين في يوم، وفي يوم آخر. ثم يطبخ إذا لانَ

(١) الفلاحة النبطية: ١/٦٥٨.

(٢) عبارة الفلاحة النبطية هي: [فأمّا عمله في سياقةِ تدبيره إلى أن يصيرَ دقيقاً على سبيل ما يُعمل فيه بخاصيةِ عملٍ، فإنّه أقربُ مِمّا قلنا وأقصرُ منه مُدّةً]. ويلاحظ أنّ ابنَ العوّام كثيراً ما يُغَيِّرُ بعض العبارات، وينقلها لنا بألفاظه لا بألفاظ مَنْ ينقل عنهم.

بالماء القراح وحده، حتى يتغسّل مِمَّا تلوّث به في طبيخٍ من الأدوية المذكورة، ثم يجفّف، ويُطحن، ويُخبز على الطابق. وإن جمع أصل الفجل مع أصل اليبروح، وألقيا على النوى، وغُمِرا بالماء والملح، وأُلقي عليه شيءٌ من نطرون لكلّ مكوكٍ وزن ثلاثة دراهم نطرون، وطُبخ طبخاً جيّداً، جففه ذلك، ويتمكن فيه الطحين"[1].

وجه آخر، وهو دواءٌ قديمٌ قويٌّ مليّنٌ للنوى، ولِما هو أصلب: يُعتصر من ماء الأُتْرُجِّ الحامض قدر الحاجة، وتضيفون إليه خلّ الأرز مثله، واجعلوهما في إناءٍ، وخَضْخِضُوهُما حتى يختلطا، وألقوا عليهما من زبد البحر، ومن النشادر مَسْحُوقَيْنِ، لكل رطل وزن ثلاثة دراهم، وخَضْخِضُوه دائماً، ثم اتركوه للشمس ثلاثاً، ثم اغمروا به ما تريدون، لتليينِهِ، واجعلوه في شمسٍ حارّةٍ، حتى يلين ذلك الذي تُريدون تليينه، فإنَّه يلين، ويتعجّن، ويلين النوى والقشور والحبوب.

وهذه الوجوه كلها قد يختص بها نوى النخل وغيره، وما أشبه، مثل: نوى النبق، والغُبَيْراء، والزعرور، والسِبِسْتان، وشبهه، مِمَّا ليس في داخل نواه لبٌّ يؤكل.

* * *

(١) النَّصُّ كُلُّهُ في الفلاحة النبطية: ١/٦٥٨-٦٥٩ (مع اختلافٍ بسيطٍ).

[الـ] فصل [الثالث عشر]

[تليين النوى مما في داخله لبٌّ لعمل الخبز منه]

ومن الفلاحة النبطية[1]: "وأمَّا تليين النوى التي في داخلها لبٌّ، مثل: نوى الخوخ، والفستق، واللوز، والبُندق، وما أشبه هذه التي هي ذوات اللبوب، وحول اللب جسمٌ يابسٌ خشنٌ محيط به، ينبغي أن يُستخرج ما في داخل هذه كلِّها، فتعزل، ويُؤخذ ما حولها، ويُعمل به —كما وصفنا في عمل النخل— إلى أن تلينَ، ثم يُيبَّس، ثم تُطحن، ويُخبَزَ، وأدوية هذه كُلِّها لُبوبها، فإنَّه إن طُرِحَ على الكثير منها المقدارُ اليسيرُ من لبوبها، ليَّنها تليينا بليغاً، حتَّى يمكن من أنفسها العمل. وليُسَقْ جميعُ هذه في الطبخ السياقَةَ التي وصفنا، فإنَّه يبلغ بها المراد منها". —إن شاء الله تعالى—.

ومن الفلاحة النبطية[2]: "فإذا فرغتم من علاج ما تُريدونَ أَكْلَهُ منها بالتليين، فاغسِلُوهُ من الأدوية التي لَيَّنْتُمُوه بها؛ أمَّا بالطبخ، فهو أجود، أو بالغَسْل مراراً بالماء العذب، وتكرِّرون ذلك حتى تزول الملوحات والحموضات وغيرها، وطعمُ ما أدخلتم عليه، ولا يبقى فيه من ذلك شيءٌ، فإذا صار إلى هذا الحدِّ من البقاء، فاستعملوه فيما تريدون". —إن شاء الله تعالى—.

(١) الفلاحة النبطية: ١/٦٥٩.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٦٦٢.

ومن الفلاحة النبطية أيضاً[1]: "ومِمَّا يُختبز منه، خُبزُ الزبيب ونَوَاهُ، ونوى العِنَب، إذْ العنبُ والزبيبُ مع الحب الذي في داخلهما، يُغَذِّيانِ البَدَنَ غذاءً يُقيمُ الرَّمَقَ. والحَبُّ الذي في داخلهما إنْ طُحِنَ، وجمع مفرداً، وخُبِزَ، كان منه خبزٌ يُغذي. وكذلك لو يُبِّس الزبيبُ أفضلَ تجفيفٍ -كما وصفنا- وطُحن مع حَبِّه، لكان منه خبزٌ أغذى من الذي يكون من الحب منه وحده، وأطيبَ طعماً، وأقلَّ إضراراً. ومتى خَلَطْتَ أوراق الكرم ومعاليقه، فجففه مع الزبيب الـمُجَفَّف، واطحن الجميع، واخْبِزْ، بعد لَتِّ دقيقه بأحد الأدهان، أو الأسمان، أو الشحوم، اغتذى به عند الضرورة، وغدا غذاءً صالحاً".

"ومِمَّا يُخْتَبَزُ منه خُبزٌ عند الضرورة، السعدُ، وهو نباتٌ ينبت في القفار، وفي الجزائر لنفسه، لا يفلح أبداً بفلاحة الناس له. له ورقٌ أدقُّ من ورق الكُرَّاث البابلي، طِوالٌ، ترتفع من الأرض كأنَّه حمل الزيتون، ومنه مُطاولٌ، إلاَّ أنَّ المطاول منه أكثر من الممدود. وهو طيِّب الرائحة، وهو قابضٌ شديدُ القبض، مُعَفِّصٌ لجميع ما خالطه. وقد تقشّر أصوله، وتُدَقُّ، وتُطحنُ، وتستعمل في الطيب، وفي إزالة الروائح الكريهة، وأي شيءٍ أردت أن تمحو رائحته، فامْحُها بأصول السعد، فإنَّه يذهب.

(١) الفلاحة النبطية: ١/٦٤٦.

وإصلاحه: أن يُطبخ بالماء والملح، وينقص عنه الماء، ويكرّر عليه هذا مراراً، فإنَّ مرارة أصله تخفّ أكثرها، وتؤخذ بعد زوال أكثرها من الجوز، فيُقْشر عنه قشرُهُ الرقيق الداخل كله، ويُدَقّ لُبُّه مع الملح، ويطبخ بالماء والخلِّ، حتى يكاد أن يجفَّ، ثمَ يُخلط بأصول السُعد التي قد طبخت بالماء والملح -كما تقدَّم- وهي يابسةٌ، وتُحرَّك باليدين حتى تختلط جيِّداً، ثم تُلقى في إناء، وتصير على النار إلى أن يبقى منه أدنى نداوة، ثم يزال عن النار، فإذا بَرَدَ، لُتَّ مع الزيت الطيب بمقدارٍ كافٍ، وفُرك فركاً كثيراً، ويُترك مُغطّى من التراب يوماً وليلةً، ثم يؤخذ، وقد زالت الكراهة كلها عنه؛ فيُخلط حينئذٍ ببعض أدقة الحبوب المقتاتة، ويخبز، فإنَّه يكون منه خبزٌ صالحٌ فيه بقيّةٌ من مرارة وقبض، يزيلهما عنه أكله بالأسمان والأدهان والثرد في مرق الطبيخ باللحم السمين والزيت، أو يُثَرّد ويصبّ عليه الزيت أولاً، ويُقَلّب حتى يختلط الزيتُ به جيِّداً؛ فإنَّ الزيت والجوز الـمُقَشَّر من قشرته ودهنه -كما وصفنا- يُزيلان مرارةَ هذه الأُصُولِ كُلِّها وزعارهَا، وإن خلط بالزيت ودُهن السيرج، وخلط بهما يسيرٌ من عسلٍ، كان ذلك أبلغ في إزالة كل مرارة. وإِن جُمع السيرجُ والزيتُ والجوزُ الـمُقَشَّرُ من قشرته مع العسلِ، وخُلطت هذه مع هذه الأصول، كان أذهب عنها المرارة والزعارة وكراهة الطعم. فليعمل بها هكذا من الطبخ بالماء والملح أولاً، ثم طبخها بالماء العذب وحدَهُ، حتى تخرج الملوحة منها؛ فإنَّها [إنْ] خرجت، خرجت معها أجزاءٌ من المرارة. فإن كرّر ذلك مراراً، زالت المرارة كلها أو أكثرُها. فليدخل على ذلك الأدهانَ المذكورة

مخلوطةً بالحلاوة والعسل، فتقلعها كلّها، وتعمل بها –كما وصفنا– فإنّها تطيب وتنساغ لأكلها"[1].

"وممّا يُخبز عند الضرورة، الأسارون، وهو نوعٌ منها، ما إذا عُتّق، يعمل أُصُولاً كباراً كغليظ القثاء.

ومنها مثل غلظ الأصابع لها عُجَرٌ وعُقَدٌ؛ وهي طيبةُ الريح، في طعمها مرارةٌ وحَرَافَةٌ يسيرةٌ طيبةٌ.

وإصلاح هذه خفيفٌ يسيرُ التعب، قصيرُ المُدّةِ، وقُوَّتُه حارَّةٌ، مُحلِّلةٌ، مُسخِّنةٌ. فإزالة ذلك الطعم عنها بالإصلاح وقرب الأمر بها.

وقد يخرج من أصوله –إذا سُلِقَ بالماء– ماءٌ طيِّبُ الرائحة جدّاً.

فإذا تمّ صلاحُها، وذهبت الروائح عنها، فإنّها تلينُ بذلك الإصلاح؛ فتُجَفَّف وتُطحنُ، ويُخبزُ منها خبزٌ، بعد خلطها بدقيق الشعير والحنطة.

وإصلاحها: أن يُسلق أُصُولُ ما هو منها شديد التغيرٌ بالمطعم، بالماء والملح، وما هو أقلُّ من ذلك بالماء العذب مراراً، حتى يَعْذُبَ مَطْعَمُها، وتستعمل"[2]، إن شاء الله تعالى–.

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٦٢٩–٦٣٠ (مع بعض التغيير في الكلمات والزيادة من ابن العوام).

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٦٣٣–٦٣٤.

وممّا يؤكل حبّه، بعد إصلاحه، حبُّ شجر المَحْلَب[1]، وهي شجرةٌ بريّةٌ اتخذها الناسُ في البستاني، فجاءت مجيئاً حسناً، وهي إذا عَلِقَتْ في الأرض ولَو باليسير، نَمَت وتزايدت، فلا تكادُ تنعطبُ ولا تهرمُ، إلاّ أن ينالَها عطش شديدٌ، فَييبسَ منه شجرُها.

وحَبُّ هذه الشجرة يُسَمّى حبّ المحلب، وهو عَطِرُ الرائحةِ، ويُعمل منه مع الأَفَاوِيه طيبٌ يُتَطَيَّبُ به. والبرِّي منه أَحَدُّ ريحاً، وأطيبُ من البُستاني، وقد يأكل حَبَّهُ المشايَخُ والمرطوبون، فيستطيبونه، وينتفعون بحرارته بعد إصلاحه.

وإصلاحه: بأن يطبخ بالماء العذب مرّتين، فتخف رائحته أيضاً، ويُرَدَّد بالطبخ مرّةً بالماء، ومرّةً بالخل، حتى يخرج طعمه كله ومرارته في الماء. فإذا ذاقوه، و لم يجدوا فيه مرارةً ولا دهنيةً بيِّنةً، طبخوه بالماء العذب، ثم التمر ويسيرٍ من ملح حتى ينفد الماء ويذهب. ويجذب الحب الحلاوة من

---

(١) حبُّ المحلب: المحلب ضروبٌ منه أسودُ وأبيض وأخضر، وكبيرٌ وصغيرٌ، ورقُهُ كورقِ الحناء، ولونها أخضر إلى الصفرة ظاهرها برَّاق لَمّاع، وباطنها ليس كذلك. له خشبٌ كخشبِ التوز أو القراسيا. له زهرٌ دقيقٌ أبيض كزهر الآس، في عناقيدَ صغارٍ، يظهر في مارس، ويتعرّى من ورقه في زمن الشتاء، وله صمغٌ كصمغ القراسيا، أحمر، عَطِرُ الرائحة، منابته في المواضع الرطبة منها. له حبٌّ في عناقيد تُشبه ثمر الحبّة الخضراء، فإذا نضج، اسودَّ. في طعمه حلاوةٌ مع طيب رائحة، يُستعمل في الأشانين والغُمْر والطيُوب.

انظر: عمدة الطبيب: ١/٤٧٥–٤٧٦.

الثمر. ويُرَدِّدُوه هكذا حتى يحلو؛ فإذا ذاقوه فوجدوه حلواً، قطعوا عنه الطبخ، وجفّفُوه في الهواء. فإذا جفّ، أكلوه مع الخبز، وهو يُسَخّن البدن.

قال آدم –عليه السلام–[1] وغيره: وإصلاح المنابت وثمارها حتى تُخبز، وتؤكل، ويغتذى به، ركنٌ عظيمٌ من أركان منافع الناس، [يُقيمُ][2] لهم أَوَدَهُم في الجدب والقحوط وعوز الإمكان من المأكولات الجياد المألوفة، ويكون فيه سداد من عوز إلى زوال الجدب والقحط". –بمشيئة الله تعالى–.

وقد تقدّم في مواضع متفرقة من هذا الكتاب عمل الخبز من الحبوب والفواكه، فتأمَّلْهَ، واجمعه إلى هذا، تجده كافياً، وقِسْ عليه ما يُشبهه، تُصِب –إن شاء الله تعالى–.

* * *

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٦٤٦-٦٤٧. والقول منسوبٌ إلى نوح أو "أنوحا".

(٢) أضفناها لتمام السياق.

[الـ] فصل [الرابع عشر]

[صفات الأشجار ونُعُوتُها]

قد تقدّمت أسماء الأشجار والمنابت في باب التركيب وفي غيره، ونذكر الآن صفاتها ونُعُوتَها، منها:

[١.] البُطْمُ:

قال أبو الخير الإشبيلي[1]، **وغيره**[2]: هو شجرة الحبة الخضراء، وهو عند الأطباء صِنفان: برِّيٌّ وبُستانيٌّ. فالبُستاني هو البطم على الحقيقة. وثمرته هي الحبة الخضراء. والبرّي هو الضرو[3].

---

(١) انظر: عمدة الطبيب: ١/١٠١، ٥٤٦.

(٢) انظر: الفلاحة النبطية: ١/١٥٩.

(٣) الضرو: من جنس الشجر، وهو أربعة أصنافٍ: أحدها البُطْم، وهو أعظمها خشباً وأعرضُها ورقاً، وهو الضرو البُستاني، وهو شجر الحبة الخضراء. له ورقٌ يُشاكل ورقَ الضرو، لكنَّها أعرض وأعظم وأطول، وأطرافها مائلةٌ إلى التدوير، وثمره في عناقيد كعناقيد الضرو، لكنّها أعظم وأكبرُ حَبّاً. عليه قِشرٌ أخضر كثير الدهنية، عطر الرائحة، مائل إلى السواد. منابته الجبال الـمحْصَبَة، والمواضع الظليلة منها.

ومنه نوع آخر وهو شجر الـمَصْطكى، ومنه نوع آخر، ورقه متينٌ أطول من ورق الآس، وهذا النوع يعرف بالضرو الأسود. ومنه نوع آخر، ورقه كورث الأسِ، خضرته مائلةٌ إلى الصُفرةِ، وله حبٌّ في عناقيد صغار.

قال أبو حنيفة[١]: "الضرو: من شجر الجبال. قال: وأخبرني أعرابي من أهل السراة، قال: شجر الضرو عندنا مثل شجرة البلوط، إلاّ أنّها أنعم، ويضرب أطراف ورقها إلى الحمرة، وهي لينة، وتثمر مثل عناقيد البطم، إلاّ أنّها أكبرُ حبّاً، وإذا أدرك شَابَهُ الحمرة، وكذلك الورق".

وفي الفلاحة النبطية[٢]: "البطم يُسمّى شجرة الجنة الخضراء، وهي شجرة خضراء العيدان إلى السواد، وتحمل حبّاً أخضر يُسمّى الحبّة الخضراء، وأكثر منابتها في الجبال، وعلى الحجارة والصخر، وتثقب بعروقها الحجارة الصلبة، وتوافقها لذلك. وتنجب في البرّيّة الخصبة الصلبة والملزّزة، التي هي بين التراب والحجارة. ولا تفلح في الأرض الرخوة ولا التُرْبيّة، ولا في المتغيّرة الطعم إلى آخر الطعوم. ولا يوافقها الماء العذب الخفيف، بل الماء الأرضي الغليظ في قوامه الكثير اللزوجة، وليس يحتاج إلى كثير علاج، ولا يُوافِقُها كثرةُ الماءِ في البساتين، ولا الأرض السليمة الطيبة.

ومنه نوعٌ كالسابق إلاّ أنّه أصغرُ ورقاً وأرقُّ. ورقُهُ متكاثِفَةٌ على الأغصان جدّاً، وأغصانه ليّنةٌ وهو شَبَهُ الرَّيحان المشرقي.

عمدة الطبيب: ١/٥٤٦-٥٤٧.

(١) كتاب النبات، أبو حنيفة الدينوري: ٢/٩٧.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٥٩-١٦٠.

وهي تعظم جدّاً في الجبال، وحيث الصلابة والقشف[١]، ومتى عرض لها نقصانٌ من قشرها أو ذبول، فيُصَبّ في أصلها الماءُ الحار المسخّن بالنار، ويُجعل فيه —قبل أن يُسخّن— شيءٌ من الحبة الخضراء، أو من ورق الآس الرطب، أو حب الآس؛ فإنّ الآس صديق هذه الشجرة، وهي صديقته، وكل واحد منهما يحب صاحبه، فإذا لامَسَهُ أو جاوره، قوّاه وفرح به. وهي تُمرر الأرض التي ينبت فيها وتفسدها، وكما تُمررها وتفسدها، تحميها مع ذلك، إذا طال مكثها فيها. وكذلك الآس إذا بقي في أرضٍ سنين كثيرةً، انقلب طعمُ تربها إلى المرارة، حتى تحتاج إلى العلاج في إزالة الطعم المرّ عنها، حتى يصلح أن يزرع فيها".

وقيل[٢]: إن هذه الشجرة َ تطرُدُ الدودَ عمّا يُجاورها من نباتٍ سبيلُهُ أن يَتَدَوَّد، فإنّه لا يتكون فيه الدُّودُ، ولا يَقْرَبُهُ شيءٌ من الدبيب والضرر.

قال أبو الخير الإشبيلي[٣]: الضرو: خمسة أنواع: منها ما لَهُ ورقٌ عريضٌ في قدر ورق الرَّيحان المشرقي[٤] العرض، ومنه ما لَهُ ورقٌ دقيقٌ مثل ورق الآس الدقيق. وخشبُهُ جَعْدٌ. ومنه عريض الورق، أدهمُ اللون

---

(١) القُشف: يُبس الطعام. والمقصود هنا الأرض اليابسة الجافة.

(٢) الفلاحة النبطية: ١/١٦١.

(٣) انظر: عمدة الطبيب: ١/٥٤٦-٥٤٧.

(٤) وَرَدَتْ عند ابن العوام: الشعرى، وهو تحريف.

في لون ورق الخروب أو الزيتون، وعُودُهُ أخضرُ وهو الضرو الأسود.
ومن أنواعه: البُطْمُ، وهو شجرة الحبّة الخضراء، أعظم شجراً، وأكبر ورقاً، وأعطر ريحاً، وأجلَّ جناءً من الضرو، وهو كثيرٌ بناحية إشبيلية.

ومن الضرو: نوع أدهمُ، عريضُ الورق، مدوَّر الأطراف. يقال: إنَّ فيه تكون المصصكى.

[٢.] والكَتَم:

قال أبو الخير الإشبيلي[١]: هو ثلاثة أنواعٍ: منها ما لَهُ ورقٌ عريضٌ مثل ورق الذي ينبت في شَعْرَاءَ قَصربَان، وهو يعلو كثيراً، ويأخذ من التدويح، ووَرَقُهُ مُشَرَّفة مثلَ تشريف الـمِنشار. ومنه نوعٌ آخر له ورقٌ دون الأول في العرض، وتعظم شجرتُهُ أيضاً، وله حَبٌّ في قدر حبٍّ الفلفل أو الرَّيْحان يُعتصر منه دهنٌ يُسْتَصْبَحُ به. ونوعٌ آخر له ورقٌ طويلٌ دقيقٌ مثل ورق المسان.

وقيل: إنَّ مِمَّا جُرِّب فصَحَّ، أنَّه إنْ سُقِيَ من عُصَارَةِ وَرَقِهِ ثمانيةُ دراهمٍ لمن عَضَّه الكلبُ، فإنَّه يبرأ في ذلك اليوم، ويخلص. إن شاء الله تعالى.

والكَتَم هو شبيهُ للحنّاء، ويُجفف ورقُهُ ويُدَقُّ ناعماً، ويخلط بالحِنَّاء، ويُخْضَبُ به الشعر.

(١) عمدة الطبيب: ١/٣٩٩-٤٠٠.

[٣.] والكرمةُ البيضاء[١]:

هي الفَشْرَى[٢]، ويُقال لها بالعجمية (الرُشْكَة) أي القُرَيْعَة؛ لأنَّ أصلها يُشبه القرعة الصغيرة، ولها حبٌّ صغيرٌ أحمر في شبه عنقود.

[٤.] والكرمة السوداء[٣]:

وهي البرطانة –بالعجمية– ولها حبٌّ تجتمع شبه العنقود، وأخضرُ، فإذا نضجت اسودّت، ولها أصل كبير تستعمله النساء في جَلْي وجوهَهِنَّ.

[٥.] والحنظل[٤]:

قال الرئيس أو علي بن سينا[٥]: والحنظل: منه ذكرٌ، ومنه أنـــثى،

(١) عمدة الطبيب: ١/٤٠٩.
(٢) الفشرى: اسم الكرمة البيضاء بالسريانية. عمدة الطبيب: ١/٤٠٩.
والكرمة البيضاء: وهي الفَشرى (بفتح الفاء وكسرها)، وهي هَزَارَكِشَان (بالفارسية) وبُرُوانيا (باليونانية)، ورهالور، ورحالور (بالبربرية)، وهي حالق الشعر، والقُريعة، صارْمِشيق (بالتركية). واسمها باللاتينية: Bryonia alba.
انظر: معجم أسماء النبات، ص٣٤.
(٣) عمدة الطبيب: ١/٤١٠.
(٤) الحنظل: من جنس اليقطين، وتأكل النعام حَبَّهُ، وهو من نوع الكفوف، وصنفٌ من البطيخ الفلسطيني. وهو نوعان: أحدُهما له ثمر كبير، رخوٌ فيه ملاسةٌ، أخضر إلى السواد، وهذا هو الأنثى. والآخر: صغير الثمر، مُزَغّبٌ، وهو الذكر، ورقُهُ أكثر خشونةً من الأول، وهو نبات يمتد على الأرض حبالاً طِوالاً، ولا ساق له، وله ورقٌ مُشرَّف فيه تقطيعٌ يُشبه ورق الدُلاَّع. وله زهرٌ كزهر الدُلاَّع، مُدَحْرَجٌ، مُطَرَّق بطرق خُضْرٍ وصُفْرٍ، ويسمى ذلك الثمر جراءً.
(٥) كتاب الشفاء بالنباتات والأعشاب، ص١٦١-١٦٢.

وداخل الذكر ليفي، وداخل الأنثى ليفي أبيضُ سلسٌ. والمختارُ منه الشديدُ البياض الليِّن. ولا يُجنى حتى يأخذ في الصُفرة، والمجني منه أخضرُ، وإذا لم يكن في الشجرة إلاّ حنظلة واحدة، فهي رديئةٌ قتّالةٌ. والأسودُ منه رديءٌ، وأصله نافعٌ للدغ الأفاعي، وهي من أنفع الأدوية للدغ العقرب، ويُسقى منه إلى درهم. وكذلك ينفع طلاءً. وربّما قتل من قشره وحبّه دانق[1]، ومن شحمِهِ دانقان.

قال أبو حنيفة[2]: أهل الشام يُسَمُّونه العاقول. قال: وهو كثير بأرضِنا، وهو شجرةٌ على مقدار قعدة الرجل. ينبت في الرمال، وله ورقٌ طويلٌ يُشْبه الشوك، أخضرُ شديد الخُضْرَةِ. وكذلك الشجرةُ كلُّها خضراء في القيظ، وله نَوّار أحمرُ كأنَّه هدفٌ مجتمعٌ في رؤوسه. وإذا رُوِيَتْ في فصل الشتاء صارت شوكاً كُلُّها.

وقال ابن الجزار[3]: هي شجرةٌ تكون بالشام وخراسان، وأكثر ما يقع الزنجبيل، فعلى هذه الشجرةِ.

---

(١) الدانِق: من الأوزان وهو سدس الدرهم وزناً.

(٢) هذا اللقب يطلقه أهل العراق على الحاج: وهو من الأغلاث، وله شوكة حادّة، ليس له ثمرة ولا زهرة ولا ورق. ولم يرد هذا عند أبي حنيفة في باب الحنظل.

انظر كتاب النبات: ٥/١٢٠، ١٣٤-١٣٦.

(٣) لم أعثر على هذا القول في مصدره.

[٦.] والعُنْصُل:

هو بصلُ الفأر، وذلك لأنَّه يقتلُها، وَرَقُها يكون كَوَرَقِ السَوْسَنِ، ولونُ زهرِهِ إلى السواد. ويُسَمّى أيضاً: بصلُ الخنزير. ومنه ما هو قتّالٌ خبيثٌ، وهو البصلةُ الواحدةُ المنفردةُ في نباتها في الأرض وحدها.

وفي الفلاحة النبطية[1]: "العُنْصُلان بصلُ الفأر، ويُسَمّى (بالفارسية) الإشقِيل، ويُسَمّى أيضاً البصلُ الحار، والبصلُ البرّاني، والإشكلة، وليس يكادُ ينبتُ في السَهْلِ من الأرض، ولا يقرب نداواتٍ ونَزّاً وبللاً، بل نَبَاتُهُ في الجبال وفي التراب الذي يُخَالِطُهُ جصٌّ، وإلى جانب الصخور وجنب الحجارة على الجبال، وكثيراً ما ينبت في بعض حيطان منازل الناس التي قد خربت، وجنب حيطانها، وتبعد عن النداوة وعن الأرض الصلبة جدّاً".

ومن خاصيّته[2]: "أنَّ وحوش البراري تَعَافُهُ، وتهرب منه وتنفر، حتّى أنَّه إن حمل إنسانٌ في سفر منه واحدةً أو اثنتين أو ما شاء، فإن عرض له أسدٌ أو دُبٌّ أو ذئبٌ أو نمرٌ، فألقى البصلةَ بينه وبين أيِّ الوحوشُ كان انصرف عنها، وخاصة الذئب، فإنَّه يهرب منه هرباً عظيماً. ومتى شددت ذئباً، أو وثقته، وجعلت تحت بطنه بصلةً من بصل العُنْصُلِ، ضرب بنفسه في الأرض، واجتهد في قطع وثاقه؛ ليهرب فإن لم يقدر على ذلك، ولا على الهرب، مات، إمَّا بعد ساعةٍ أو من يومه".

---

(١) الفلاحة النبطية: ١/٥٧٢، ١/٣٤٥ (على الترتيب).

(٢) الفلاحة النبطية: ١/٥٧٤-٥٧٥.

[٧.] والشكوس:

قال أبو الخير الإشبيلي[1]، **وغيره**: هو الورد الصيني، **وقيل**: البرِّي، وهو نوعان: أحدهما يُسَمّى بالعجمية الرُشال، ورقه في قدر ورق الزيتون وأطول وأعرض، أغبرُ، أحرشُ، وأغصانه خشِنَةٌ صلبةٌ إلى البياض ما هي. يطلع في زمن الربيع، نوره كالورد، حمراءُ قانيةٌ، وفي وسطها صُفرة، هذا هو الـمُسَمّى الورد الصيني. ويُقال: إن الورد إن رُكِّب فيه، يَنْجُبُ.

والنوع الثاني من الشكوس: ورقه أصغرُ من الأول وأشدُّ خُضْرةً، وهو أحرشُ، بَيِّنُ الاستدارةِ والطولِ، وأغصانه إلى الحمرة ما هي، تُطلع ورداً أبيض ناصعاً في وسطها، وكلاهما لاحقٌ بالأشجار.

[٨.] واليتّوع:

قال ابن سينا[2]، **وغيره**: هو أصنافٌ، منها: العُشَر[3]، والشُبرم[4]،

(١) عمدة الطبيب: ٢/٨٢٦.

(٢) الشفاء بالنباتات والأعشاب، ابن سينا، أبو علي الحسين بن عبد الله، ص١٩٣.

(٣) العُشَر: نوعٌ من اليتّوع، له سُكّرٌ إلى المرارة، يستعمله أطباء العراق في الأكحال الجالبة للآثار التي في العيون من اندمال القروح، وهو مُسْهِلٌ.
عمدة الطبيب: ٢/٥٩٣، ٢/٨٤٤، ٨٤٦.

(٤) الشُبْرم: نوعٌ من اليتّوع، وهو أربعة أنواعٍ، أحدها يُعرف بالذكر فالذكر له ورق كورق الزيتون في الشكل، إلاّ أنّها أقصر وأقلّ عرضاً، شبيهةٌ بورق الآس فيها متانةٌ، أطرافها حادّةٌ ولها قضبانٌ طول ذراع، لونها أحمرُ، كثيرةٌ تخرج من أصل واحد، في أعلاها جُمَّةٌ

واللاّعِيَة[1]، والمازَرْيون[2]،

من قُضبانٍ رِقاقٍ كالإكليل، مملوءةٍ لبناً حادّاً، عليها ثمر مُدَوَّرٌ يُشبه ثمر الجوز، يلذع اللسان لذعاً يسيراً، وله أصل خشبيٌّ غليظٌ. منابته المواضع الجبلية وساحل البحر.
والثاني يُعرف بالأُنثى، وهو نباتٌ له ورقٌ كورقِ الآس، مُشْوِكَةٌ، وفيها متانةٌ، وأطرافها مُحدّدةٌ، مُشْوِكةٌ، له قُضبانٌ كثيرة من أصلٍ واحدٍ مملوءةٌ لَبَناً، له ثمرٌ كثمر الجوز خِلقةً، صغيرٌ جدّاً، في قدر حبِّ الكِرسِنّةِ، يلذع اللسان. منابته المواضع الخشنة.
والثالث دُوَيْحٌ له قضبان كثيرةٌ من أصلٍ واحدٍ، تعلو نحو ذراع، وله ورقٌ كورق الكتّان، لكنها أطولُ وأعرضُ، وخضرتّها مائلةٌ إلى السواد، وأطراف الورق محدّدةٌ جدّاً، مُتكاثفةٌ على الأغصان، وأغصانُهُ مملوءةٌ لبناً، خوّارةٌ في أعلاها زهر دقيقٌ أبيض، يخلفه حبٌّ صغيرٌ قدر حب الكِرْسِنَّة، وله أصل كالجزرة، لونه أحمر في لون الجوذر، مملوءةٌ لبناً، رقيقُ القِشر. مَنَابِتُهُ المواضع الرمِلَةُ والـمُحْصَبَة من الجبال.
والرابع: نباتٌ ذو ساقٍ واحدةٍ تعلو نحو ذراع، حمراءُ في غلظ الخنصر، مُعَقَّدَةٌ عليها ورقٌ قدر ورق اللوز، محدّدة الأطراف جدّاً، ليِّنةٌ، خضرتها مائلةٌ إلى السَّواد، في أعلاها جُمّةٌ عليها زهرٌ دقيقٌ، فرفيريٌّ. مائلٌ إلى البياض، يخلفه ثمر صغيرٌ عريضٌ يشبه حبّ العدس. منابته قرب المياه الجارية وعند الخُلجان وخنادق الجبال.
عمدة الطبيب: ٢/٨٣٨-٨٣٩.

(١) اللاعية: ضربٌ من اليتُّوع، ونوعٌ من البقل، له ورقٌ كورقِ لسان الجدي، وله ساقٌ رقيقةٌ، مجوّفة، بيضاء فيها ملاسةٌ، ولها أغصانٌ قليلةٌ، له ورقتان متوازيتان عريضتان تظهران عند خروج الغصن، وأطرافها مُلْتَزِقَةٌ وفي أعلى أغصانها شبهُ جُمَمٍ صغارٍ إلى الصُفرة، وله ثمرٌ مُدَحْرَجٌ صغير إلى السواد، وأصلٌ غائرٌ في الأرض. منابته الأرضُ الـمحْصَبَةُ من الجبال والأسناد.
عمدة الطبيب: ١/٤٤٤، ٢/٨٤٤ (على الترتيب).

(٢) الـمَزَرَيون: من نوع التمنس، ومن جنس الجنبة، وهو ثلاثة أنواع: أحدُها ذو أغصانٍ كثيرةٍ تخرج من أصل واحد أغلظ من الميل، تعلو نحو ذراع، ورقها كورق العَيْنُون،

... والماهُودَانة(١)...

وأطراف ورقها إلى التدوير، جعدٌ، متينٌ، خضرتُهُ مائلةٌ إلى السواد، منابته البياضات من الجبال، وهو النوع الأسود.

والثاني مثلُ نبات الـــمِثْنان، أغصانه رقيقةٌ، تعلو نحو ذراع، وهي كثيرةٌ تخرج من أصلٍ واحدٍ، عليها ورق كورق النبات المدعو صعتر الزيتون، وفيها انحفارٌ، خضرتها مائلةٌ إلى الصُفرة، له أصلٌ عليه قِشرٌ أحمر، وداخله أصفرُ. منابته الأرض الرَمِلَةُ الـــمُشعَّرة، وهذا هو الأبيض.

والثالث: هو المازر، ورقُهُ كورق البَيْنَبِ، إلاّ أنّها أعرضُ وأقصرُ، وأطرافها إلى التدوير، متكاثِفَةٌ على الأغصان، مرّة الطعم، خضرتها مائلةٌ إلى الغُبرة، أغصانه كثيرةٌ تخرج من أصلٍ واحدٍ، تعلو نحو ذراع، كريهة الرائحة، تلذعَ اللسانَ، وتجرح الحلقَ... يُسَمَّى أسد الأرض. منابته الجبالُ المظلّلَةُ بالشجر، وهو كثير بناحية الجزيرة الخضراء وجَيان.

عمدة الطبيب: ١/٤٦٩-٤٧٠.

(١) الماهُودانه: ضربٌ من اليَتوع، ينقسم إلى ثلاثة أصنافٍ: أحدها الرَّنْدُ الصينيُّ له ثمر في قدر حب الخِرْوَع، أغبرُ، مُرَقَّطٌ بسوادٍ. والثاني يُعْرَفُ بالدَّنْدَرين، وهو العربي والشحري؛ لأنَّه ينبت بالشحر بلدٍ باليمن. له ثمر في قدر حَبِّ الفُستُق، مثلث الشكل، يُشبه حبَّ الفُلْفُلِ، والثالث يعرف بالهندي، متوسِّط بينهما، يعرف بالدُّنْدَرُوس. ولكل نوعٍ صفةٌ وشكل، وبعضها وهو الدندرين والشِحْري رديءٌ يقتل شاربه. والصيني أقواها في الإسهال وأجودُها، وينفع من النقرس ووجع المفاصل، ويُسْهِلُ السوداء والبلغم. ومنابت الشِحْري عند السياجات والمواضع الرطبة وعند أصول الشجر. أما الهندي، فمنابته المواضِع الرَمِلَة من الجبال، وقد ينبت قرب البحر.

والعطنيثا(١)، [وبنطافيلون، وهو ذو الأوراق الخمس](٢)، وكلها [لبنٌ حادٌّ، وهي](٣) قتّالةٌ. [وأكثر الغرض فيها في لبنها](٤).

ومنه ذكرٌ، ومنه أنثى، والذكر أقواها. وقيل: إن اللاعيةَ تُسَمَّى بالعجمية كَسَرُولة، ومقيلوقيل: الكسرولة هي الشُبْرُم. وقيل إن الشُبْرم هو المعروف بإفريقيا بـــ(القلقريون)(٥)، ويُسَمِّيه البربر التاكوت(٦). وقيل: إنَّه ضربٌ من الماردقُون. وقيل: إن من القشر ما يقتل الجالس في ظلّه. والشجرة الثمراء هي من أنواع الشُبْرُوم.

عمدة الطبيب: ٢/٨٣٩-٨٤١، ١/٤٧٢.

(١) العرطنيثا: نباتٌ يقرب من اللّوف، يعلو نحو شبر، ورقُهُ كورق القسوس في الشكل، ساقه خضراءُ ناعمةٌ مملوءة رطوبة في أعلاها نورٌ بنفسجي مائل إلى البياض، وأصله يشبه أصل السَّلجم الطليطلي، كالجَزَرَةِ في الشكل، عليه قشرٌ أسود وداخله أبيض، حادُّ الرائحة، حِرِّيف الطعم.

عمدة الطبيب: ٢/٥٦١.

(٢) ما بين المعقوفتين زيادة من كتاب الشفاء.

(٣) ما بين المعقوفتين زيادة من ابن العوّام.

(٤) ما بين المعقوفتين زيادة من كتاب الشفاء.

(٥) عمدة الطبيب: ٢/٨٣٨، ٨٣٩.

(٦) معجم أسماء النبات، ص٨٠.

وفي كتاب ابن سينا[1]: "الشُبْرُم ينبت في البساتين، له قصبٌ دقيقٌ مُسْتَوٍ، وزَغَبٌ، وورقٌ كَوَرَقِ الطرخون فيما أُقَدِّر، و[لَهُ][2] لبنٌ". والفارسيُّ منه رديءٌ، يقتل منه وزنُ درهمين.

قال قسطوس[3]: [وأحقُّ ما غرس منه ما كُسِر بالأيدي من غُصون أصناف الشجر] منها شجرة القراصيا (كلاشيه) وبالفارسية أطباء الكلبة].

* * * * *

---

(١) الشفاء بالنباتات والأعشاب، أبو علي الحسين بن عبد الله بن سينا، ص٣٦١.

(٢) زيادة من ابن العوام.

(٣) الفلاحة الرومية، ص١٤٠. وما بين المعقوفتين أثبتناه من كتاب الفلاحة الرومية. وآخر العبارة أثبتناه من الحاشية لورودها في بعض نسخ مخطوط الكتاب. والكلام لديموقراطيس وليس قسطوس. ويبدو أن هناك نقصاً في الكلام عند ابن العوام، إذ لا صلة لما يقوله ابن سينا وما يقوله قسطوس.

الباب الثلاثون

في اختيار مواضع البُنيان، واختيارِ قَطْعِ الخَشَبِ لذلك، ولمعاصِرِ الزيتِ، وشبه ذلك لئلاَّ يُسْتَاسَ، وذكر ما ينفعُ المنابِتَ وينمى به وتَنْشُو – بمشيئة الله تعالى– وفيه صفةُ العملِ في تقطيرِ ماءِ الوردِ، وعمل الخلِّ والرُبِّ من العنب، وعمل العصيرَ الـــمُصَنَّب، وشبه ذلك. وتسمية شهور السنة، وما يصلح أن يعمل من أعلام الفلاحة في كل شهر منها، وذكر ما يدل على نزول الغيث، وعلى الصَّحْوِ، والبرد، والرياح –بمشيئة الله تعالى وقدرته– وصفةُ عمل الـــمِجْرَد؛ لتعديل الحرث وإخراج ما فعلته المحاريث من النجيل وغيره. وهو بابٌ جامعٌ لهذه المعاني وشبهها

الباب الثلاثون

في اختيار مواضع البُنيان، واختيارِ قَطْعِ الخَشَبِ لذلك، ولمعاصِرِ الزيتِ، وشبه ذلك لئلاَّ يُسْتاسَ[1]، وذكر ما ينفعُ المنابت وينمى به وتَنْشُو -بمشيئة الله تعالى- وفيه صفةُ العملِ في تقطيرِ ماءِ الوردِ، وعمل الخلِّ والرُبِّ من العنب، وعمل العصيرَ الـمُصَنَّب[2]، وشبه ذلك. وتسمية شهور السنة، وما يصلح أن يعمل من أعلام الفلاحة في كل شهر منها، وذكر ما يدل على نزول الغيث، وعلى الصَّحْوِ، والبرد، والرياح -بمشيئة الله تعالى وقدرته- وصفةُ عمل الـمِجْرَد[3]؛ لتعديل الحرث وإخراج ما فعلته المحاريث من النجيل وغيره. وهو بابٌ جامعٌ لهذه المعاني وشبهها

[الـ] فصل [الأول]

[اختيار مواضع البُنيان]

أَمَّا اختيارُ مواضع البُنْيان، قال قِسْطُوس[4]: أجودُ مواضع

---

(١) يستاس: يَسَاس، ويَسُوس، وسوّس، واستاس، وتَسَوَّس: أصابه السوس، وهو العُث أو الدود الذي يأكل الخشب.

لسان العرب، مادة (سَوَس).

(٢) المصنّب: الصِّنابُ صباغٌ يُتّخذُ من الخَرْدَل والزبيب.

لسان العرب، مادة (صنب).

(٣) الـمِجْرَدُ: آلة تُستعمل لتكسير الـمَدَرِ أو قلع الأعشاب الضارة، وتجرُّها الدابةُ أو الإنسان وراءه كالـمِحراث. وسيأتي توضيحها وطريقة عملها لاحقاً عند ابن العوام.

(٤) الفلاحة الرومية، ص١٣٢.

البنيـــان وأنفعُها لساكنيها، ما بُني على ما ارتفع من الأرض، وأحقُّ ما جعلت إليه أبواب المنازل وكُواها إلى المشرق؛ فإنَّ ذلك أصلحُ لأبدان ساكني ذلك المترل، وتُوَسّع البيوت، وترفع سَمْكَها.

وقيل[1]: تُجعل البيوتُ لا ضيقةً ولا قصيرة السُّموك[2] مغمومةً[3]، ولا تكن طويلةَ الأبواب لتخرقها الرياح.

أمَّا اختيارُ الجيِّدِ مِن الخشب واختيار وقت قطعه، قال قسطوس[4]، وغيره: إنَّ القديمَ دُونَ والوسط من الخشب ما لم يكونا نَخِرَيْن، أو مَأْكُولَيْنِ أجودُ للبناء مِمَّا ما دُونَ ذلك من الشجر، والحديثُ الذي لم يأتِ عليه عشرُ سنين أو خمسَ عشرةَ سنةً يكون ضعيفاً رطباً، ويكون الوسطُ والقديمُ أصلبَ [للبناء وأقوى][5]، وأبقى [من

---

(١) انظر: المقنع في الفلاحة، ص٩. والعبارة فيه هكذا: "ولا تجعل البيوت ضيقةً ولا قصيرةَ السّموك مغمومةً، ولا هي طويلة الأبواب يتخرقها الريحُ".

(٢) السَّمْكُ: السَّقْف، والسماء مسموكة أي مرفوعة.

والمقصود هنا أن لا تكون سُقُوفُها قليلة الارتفاع.

(٣) مغمومة: مستورةٌ ومُغَطّاةٌ.

لسان العرب، مادة (غمم).

(٤) الفلاحة الرومية، ص٢٩٩-٣٠٠ (مع بعض التصرّف في العبارة).

(٥) ما بين المعقوفتين من الفلاحة الرومية.

غيره][1]. ووقتِ[2] قطعِ شجرِ البلّوط لذلك، هو وقتُ نُضجِ ثمرته واجتنائها. ووقت قطع غيرها من الشجر، عند تصرُّم الخريف في قِبَل الشتاء.

وأَصْلَبُ الشجر، وأصحُّه، وأَسْلَمُهُ، ما كان منه من قِبَل الريح الشَّمال عن يمين القبلة. وأضعفُ الشجر، وأقلُّه بقاءً، ما كان ريّاناً من الماء، وكذلك ما كان نابتاً في الظِل، ولم تُصِب الشمس منه إلاَّ قليلاً.

ومُلْسُ الشجر أصلبُ من ذوات الكُعُوب منه، وأحقُّ ما قُطع فيه الشجر من الوقت حين يكون القمرُ تحت الأرض[3] ويقول (سوديون) العالِم[4]: إنَّه إذا قطع الشجر لثلاثين أو لثلاث ليالٍ بقيت من الشهر القمري، كان أصلَبَ لها وأسلمَ من وقت قطع الشجر أيضاً إن انقطع في شهر مايو، حين يكون القمر تحت الأرض.

وقيل: يُقطع الخشب في اليوم السادس من يناير؛ فلا يَتَسَوَّس. وقيل: يُقطع الخشب قبل أن يجري الماء في العود، وذلك من أول تشرين (نوفمبر الآخر) إلى عشرةِ أيامٍ خاليةٍ لكانون (يناير الآخر). وقيل: يقطع

---

(١) ما بين المعقوفتين من الفلاحة الرومية.

(٢) في الفلاحة الرومية، وأَوَانُ.

(٣) الفلاحة الرومية، ص٣٠٠.

(٤) الفلاحة الرومية، ص٣٠٠.

الخشب في تموز —يوليو—، وقيل: يُقطع إذا سقط بطن الحوت، وذلك في منتصف أكتوبر، فلا يتسوّس.

وقيل: يُقطع الخشب للبنيان أَوَّلَ ظهور القمر، وما دام صغيراً، وإن انقطع —والقمر إذا اتّسق وامتلأ— ذلك عَفَنُ الخشب.

وقيل: يختار لقطع الخشب الذي يُراد طول عمره يوم السبت، ولا يُقطع يوم الثلاثاء ولا يوم الخميس.

قال قسطوس[1]: ومِمَّا لا يكون معه للشجر —إذا قطع دَوِيٌّ— أن يعمد إلى زقٍّ فينفخ فيه، ويربط فمه، ثم يعلق من تلك الشجرة، ويذكر في فصول السنة من هذا المعنى، فَتَأَمَّلْهُ!!.

* * *

(١) الفلاحة الرومية، ص٣٠٠ (مع بعض التصرُّف).

[الـ] فصل [الثاني]

[الاستدلال على كثرة حمل الأشجار]

أَمَّا الاستدلال على كثر حمل التفاح والكروم والزيتون، قبل أن يظهر الحمل —من الفلاحة النبطيّة—[1] إذا ظهر نوار التفاح له قبل ورقه، فتلك سنة حمل فيه. وكذلك الكرم، إذا خرجت له معاليق كثيرة من موضع كل معلاق مِعْلاقين، وربما ثلاثة؛ فإذا رأيتم ذلك فاعلموا أن حمل ذلك الكرم يكون في تلك السنة كثيراً أضعافاً على ما كان قبل.

"وأَمَّا الزيتون فما يدل على كثرة حمله أن ينظر إلى شجرة الزيتون في مدة قطع الشمس من الخمس عشرة درجة من الحوت إلى عشر درجات من الحَمَل، وينظر إلى الورق الصغير الجديد النابت فيها في ذلك العام؛ فإن رأيت الورقتين اللطيفتين اللتين هما أصغر تلك الورق، وهما آخر الغُصْنِ في رأسه، كأَنَّهما دُودٌ، متقابلتين، أو كأنّهما معرُوكَتَان من أركانهما مائِلَتان إلى خلاف وجههما، وكذلك ما تحتهما من تلك الورق الصغار، فتلك علامة كثرة الحَمل فيه تلك السنة، وربما يُتَبَيَّنُ في عدّة ورقه، إلاَّ أنّه كُلُّه يقرب من طرف الغصن.

وإن رأيتَ ذلك الورق منتصباً على الحال التي يكون عليها الورق، فإن حَمْلَها يكون في تلك السنة خفيفاً نَزْراً.

(١) الفلاحة النبطية: ١/٣٤.

وقيل أيضاً: إن انتصابهما علامةٌ على قِلَّةِ الحملِ، واسْتِرْخَاءَهُما كذلك دليلٌ على القلّة في تلك الأغصان في تلك السنة.

وقيل: إن رُئي في أطراف الأغصان في الورق الذي في أطرافهما شبيهاً بالذبول والاسترخاء في كل غُصن على العموم؛ فإنَّ تلك الشجرة تحول تلك السَّنة عن الحمل، فاعرفوه".

* * *

[الـ] فصل [الثالث]

[تقطير ماء الورد]

وأَمَّا صفة تقطير ماء الورد، وإزالةِ الدُخَانِ عنه، وإصلاحِه، وتطييبهِ وعلاج ما يفسد منه، من **كتاب الزهراوي** ومن غيره، وعمل ماء الكافور.

قال الزهراوي[1]: صَنْعَتُهُ على وجوهٍ، منها: أن يقطر بالماء، وناره حطبٌ أو فحمٌ. ومنها المعمول بغير ماءٍ ونارُهُ حطبٌ أو فحمٌ؛ والمعمول منه بغير ماءٍ ونار حطب هو الأكثر، وهو الذي يصنع جمهور الناس فائحته أقل ذكاءً من الذي ناره فحم.

فأما صفة عمله بالماء، وناره خطب، فَلِمُلُوك أهل العراق في ذلك صناعة، وهي طويلة، وفيها مؤونة. واختصارها: أن تأخذ قِدْرَ نُحاسٍ كقدر الصباغ، وتنصبَها على فرنٍ من وراء حائطٍ على هيئة قِدر الحمّام. وتجعل منافسَ الدُخانِ من خارجٍ؛ لئلاَّ يضُرَّ الدخان بماء الورد، وتملأ القِدرَ بالماء، وتضع على فمها طبقاً محكماً من ألواح خشب، وقد فتح فيه ثقبٌ للبطون، ولتكن البطون من زجاج، ورؤوسها منه، وتنصبها نصباً محكماً في ذلك الثقب، وتكون مُعَلَّقةً في الماء، ولا تماسّ شيئاً من القدر بوجه، وتحكم نزولها بخرق من كِتّان، وكذلك إنزال الرؤوس فيها، وتُملأ

---

(١) لم أعثر على هذا القول، ويبدو أن كتابه لم يصل إلينا.

من ورق الورد الغضّ، وتملأ القِدر من الماءِ القَرَاحِ، وتُدخل النار تحته من حطب الكرم اليابس، أو شبهِهِ، حتى يبدأ الماءُ يعلو، ويتوسط التقطيرُ، فيُسَدُّ فمُ الفُرنِ، ويترلُ ماءُ الورد يُقطر إلى أن يفرغ، فإن لم يمكن أن تكون البطون والرؤوس من زجاج، فيُعمل من فَخّار مطليٍّ بالزجاج طَلْياً محكماً، ويحكم أيضاً نصب قوابلها وهي الأواني التي يُقَطّر فيها ماء الورد. فإذا أفرغ القطر، أخرج ذلك الورد، وعُمل مكانه وردٌ قَطْرِيٌّ، إلى أن تفرغ من جميع عملك، وليكن بالقرب منك إناء فيه ماءٌ ساخِنٌ تزيد منه في القدر، كلّما نقص الماء. وإياك أن تجعل ماءً بارداً، فإنَّه يُكَسِرُ الزجاجَ، ويقطعُ التقطيرَ.

واعلم أنَّ ماء الورد الـــمُقَطَّر من الورد البرّي النابت على غير سقيٍ، أذكى رائحة من الورد البُستاني.

وأمَّا صفةُ عملِهِ بغيرِ ماءٍ ونارِ فَحْمٍ أو حطبٍ يابسٍ، فلذلك: أن تصنع فرناً مُرَبَّعاً أو مستطيلاً أو مُدَوَّراً، أي ذلك أمكنك على مقدار عدد البُطونِ التي تركت فيه، ويكون ارتفاعه بمقدار ارتفاع بَطْنَيْنِ، أحدهما على الآخر في تقسيمه على نصف الارتفاع تفاضل من آخر عريض أو شبهه، وتُقْبِي أعلاه، وتركب فيه البُطُونُ في ثقبٍ في القبو، وتكون قِيعانُها على الآخر التي فَصَّلْتَ بها الفرن أو معلقةً، وأَفْمَامُها حيث تركب الرؤوس بارزة ظاهرةً من قبو الفُرنِ. ويكونُ بين بطنٍ وآخرَ بمقدارِ أربعِ أصابعَ، ولا تترك في القسم الأعلى من الفرن ثقباً ولا مُنتقباً، لئلا يخرج منها الهواء. واجعلْ للقِسمِ الأسفلِ من الفرن باباً يدخُلُ منه الحطبُ،

ومُتَنَفّساً يخرج منه الدُّخانُ من الجهة الأخرى، ولتكنْ البُطونُ من فخّارٍ من حجرٍ أو من ترابٍ صابرٍ للنار.

فإذا يبس الفُرْنُ، وسلمَ من التَشَقّقِ؛ فاجعل وَرَقَ الورد الغَضَّ في البطون، ورَكِّبْ عليها رؤوسَها تركيباً محكماً، وأوقد النارَ في الفرن، فإذا حَمِيَ، وبدأ الماورُد يَقْطُرُ في القوابل —وهي الأواني التي تجعل تحت الأنابيب المنقوبة التي في الرؤوس ليقطر فيها الورد— أغلق بابَ الفرن، واترك مَنَافِسَ الدُخَانِ مفتوحةً، واتركه كذلك إلى أن يفرغ التقطيرُ، ثم تُخرج بقيّة ذلك الورد من البطون، وتَمْسَحُ داخلَ البُطُونِ بخرقةٍ نقيّةٍ مبلولةٍ بالماء؛ حتّى لا يبقى فيها أثرٌ من حَرَافَةِ الوَرْدِ، فإنَّ ذلك يدخن الماورد الذي يقطر فيه بعد ذلك، وتُعيد ورداً آخر —إن شئت— حتى تَبْلُغ حَاجَتَكَ.

وكذلك تعمل أن تجعل مكان الحطب فَحْماً، وكذلك يأتي الورد، إذا كانت نارُهُ فحماً أذكى. ولتكن الرؤوسُ مُحكمةَ التركيبِ معتدلةً، موافقةً جدّاً، حتى لا يكون بينها وبين ما تدخل فيه من القرعة خللٌ بوَجْهٍ، وذلك بأن تَلُفَّ حولَ فمِ البطنِ بِسَوِيَّة[1] من خرقةٍ من كَتَّانٍ نظيفةٍ بمقدار ما يَدخُلُ الرأسُ مشدوداً، ولا يخرجَ بينهما بخارٌ، وإن مَيَّلْتَ رأسَ القرعة قليلاً ليكون الإنبيقُ —وهو الأنبوب الذي في الرأس— مائلاً إلى القابلة كان أسرعَ للتقطير.

(١) سوية الخرقة: طرفها، وما عُطِف من طرفيها.

وقيل: إن الأجودَ أن يكون الرأسُ واسعاً قصيراً، وليكن كبيراً، والتوسّط في الوقود هو الأفضل، ومقدار ذلك يُعرف باللمس، وذلك إذا اشتدّت سخانة أعلى الرأس، فقد انتهى إلى الحد الأفضل في ذلك؛ لأنَّ حرارة النار نَعَماً تقي رطوبة الماورد، وفتور حرّها تطول به مدّة القطر، فتذهب الرطوبة أيضاً بالنار، والتوسّط أفضل.

وقال بعضُ المجرِّبين: لا ينبغي فرنُ التقطير للماورد وغيره في صحن دار، بل يبنى في بيت كبير؛ لأنَّ الهواء إن أصابه، نشّف الماوردُ، ولانَ عِرْقُهُ. وقيل: إنَّ ورقَ الورد إذا قُطِر بإحكام خرج منه نحواً نصفِ وزنهِ ماورد.

وقيل: يصدق[1] ربع ورد ونحو ثلاثة أرباع وزنه من ماورد، وبحسب سمن الورد، وطيبه، وحذق الصانع، وجودة الآنية يكون أصداقه.

"صفة مختصرة لمن أراد من الماورد يسيراً"

[صفة مختصرة للتقطير]

تأخذ مِرْجَلاً من نُحاس، وتملؤُهُ بالماء، وتَضَعُهُ بين يديك على كانون نار، وتجعل في فمه طَبَقاً من لوح، قد ثقب فيه ثقبٌ لبطنٍ واحدٍ أو لاثنين، أو لثلاثةِ بُطُونٍ على قدر ما يحتمل ذلك الـــمِرْجَل؛ وتكون

(١) يصدق: يَصْلُب.

لسان العرب، مادة (صدق).

البطنُ من زجاجٍ، ولتكن معلقةً في الماء، غير مُمَاسَّةٍ لشيءٍ من القِدر، غير متحركة. ويدخل البطن من ثقب إلى بطنٍ، فإن كان في الثقب معه، فيُلفّ حول البطن بقرب الرأسِ خِرْقَةٌ، بقدر ما يُتحكم في الثقب معه، فليلف حول البطن ولا يتحرك؛ وكذلك يحكم الرأس في أفمام تلك البطون، ويجعل ورق الورد في البطن، وتوقد النار بالحطب، أو بالفحم تحت الـــمِرجلِ حتى يعلِقَ الماءُ. فإن الماوردَ يقطر منه حاجَتَكَ في مرَّةٍ أو مرَّتين، أو ما أحببت –إن شاء الله تعالى–.

صفة أخرى في تقطير ماء الورد في قواديس الفخار وهي البطون، وتسمى القرعات، واحدها قرعة

[تقطير ماء الورد في قواديس الفخار]

قال بعضُ النبلاء المجرِّبين لذلك الأصل أحكام بنيان الفرن، وأجودُ الأفران ما يرتب فيه خمسة وعشرين قادُوساً أو ستّة عشر قادوساً، ويكون مربّعاً لا مستطيلاً، وإن كان من خمسة وعشرين، فخمسة قواديس من كلِّ صفٍّ، وعند بنائه تخرج قَوَادِيسُهُ من أربعة أركان الفرن، ناجزتين مطبقّتينِ من كُلِّ ركنٍ، وينعقدُ في وسط الفرن، أو يُبنى في وسطه قوسٌ من نصف آجُرَّةٍ[1]، ثم يطبق عليها (الملل) الـــمرَبَّعات المحكوكات (المدهونات)؛ فهي إذا كانت كذلك، أحسن التصاقاً وأنقى.

(١) الآجُرّ: الطين المطبوخ، يُبنى به.

لسان العرب، مادة (أجر).

وبعد أن تُعْقَدَ الـــمِلل[1]، وتلصق بعضها ببعض، يصير سطحها مُسْتوياً ناعماً، يُغَرْبل الجِصُّ بغربال الشعر، ويُعجن بالماء، ويُحْمل منه على الـــمِلَلِ سطحٌ في غلظ الإصبع. فإذا جفّ حُمِل عليه سطحٌ من ملح أغلظُ منه بقليلٍ. ويكون بين الأرضِ وبين عقد الـــمِلَلِ على الأقواس شِبران لا أكثر ولا أقل؛ وتكونُ أبوابُ الأفرانِ في سعةِ شبرٍ وثلثٍ محدُودَةَ الأحناء، وفي صفة الأقواس الفارسية، وارتفاعها مُساوي للملل أو أنخفض بقدرِ إِصْبَعَين، ويُصْلب على أعلاه، الذي يكون عليه تكون القواديس، ثلاثةُ أعمدةٍ من حديدٍ مفترقةٍ، مُصَلَّبةٍ عليه، ويُوضع عليها لوح فيه ثقبٌ على قدر غلظ القواديس، ولتكن مُعَلَّقَةً بقياسٍ؛ وذلك بأن تكونَ بين قيعانِ القواديسِ الطين اللذين يقربان من باب الفرن، والملل ارتفاع عرض ثلاث أصابع، والصف الثالث إصبعين، والصف الرابع عرض إصبع واحد، وتكون القواديس الركينة مُنَزّلةً عن الملل، مضمومةً عليها، وهذه الرتبة هي أحسن الرتب فيها؛ وتجد بهذا العمل القوابلَ متساويةً في قدر ما قطر فيها من الماورد.

وأما الأفران الكبار، فيُعمل للفرن مُتَنَفّساً؛ لتحرقَهُ النارُ بِسُرْعةٍ، ويعتدلَ نُضجُ وَرْدِهِ.

---

(١) الملل: جمع مَلّةٍ، وهي الحفرة التي توضع فيها النار، والـــمَلُّ والـــمَلّة: الرماد الحار الذي يُحْمَى لِيُدْفن فيه الخبزُ لِيَنْضُجَ.

لسان العرب، مادة (ملل).

وأما صفةُ إنزالِ القَوادِيس في ثقب الألواح المذكورة فتنزل بالجص، ويشرك ما بينها وبين الأثقاب المعمولة لها في اللوح أو في حصير القصب —إن طُيِّن الفرنُ به— ثم يفرش سطحٌ من الجص الـــمُغَرْبَلِ بغربال الشعر المعجون بالماء على أعلى الفرن، وبين القواديس، وتُلَيِّس[1] به جميع الفرن، حتى لا يبقى فيه موضعٌ يجري بخاراً أو دُخاناً، ولا تُقرِّب القواديسَ بعضها من بعض عند وضعها. ويكون بين قادوس وآخر مقدارُ نصفِ شبرٍ وأشفُّ قليلاً. ويكون طولُ كلِّ واحدٍ من هذه القواديس شبرين. ويكون طولُ أعناقِها التي تخرج فوق سطح الجص من فوق (الجنان) ثُلُثَي شبر لا أقل، وإن زدت، كان أجود، ويكون داخلُ القادوس حَسَنَ الإملاس والاستواء.

ويكون موضع الجنان من داخل معلوق مُسَوّى، ويكون مَطْلِيّاً بالزجاج من داخله، ويكون رأسُ القادوس واسعاً، فكلّما نزل الحلبُ إلى قعره مثل القبضة، ويكون النَّهَر[2] في غلظ الإصبع لا أقلّ، ولا يكون أضيق، وتكون الأفواهُ حَسَنَةَ الاستدارة، جيدة الاستواء؛ وإن كانت على

---

(١) تُلَيِّس: عملية تنعيم جدار الطين بالحجر المصقول أو اليد، لِيُصبح مصقولاً ناعماً. وأهل الشام يستعملونه بهذا المعنى. ولم أجد هذا المعنى في لسان العرب.

(٢) النَّهَر: الجريان، ونهر الماء: إذا جرى في الأرض وجعل لنفسه نهراً، ونهرتُ النهر: حفرته.

لسان العرب، مادة (نَهَر).

خلاف ذلك، لم يحكم نُزولُ الرأس عليها، وخرج البخارُ ونقص الماوردُ، وتكون الرأسُ مجلوبةَ الأطراف في شكلٍ نصفِ جُلجُلٍ[١]، وكُلَّما نزل في النهر الذي يجتمع فيه الماوردُ من الرأس، يترل من الإنبيق، -وهو الأنبوب الذي في الرأس- ويكون أملس جيّد الاستواء حَسَنَ الطلاء. ويكون منه ذلك الحجم، بحيث يَدْخُلُ الإصبعُ فيه، ويُدارُ بِهِ من كل ناحية، ويكون الثقبُ الذي يترل منه الماوردُ حَسَنَ الإملاس. ويكون فمُ الرأي حَسَنَ الاستدارة؛ وليترل نزولاً محكماً، لا خلل فيه، ولا منفذَ للبخار منه.

ويكون الحدُّ الذي تحت الحجمِ من الرأسِ الذي يترلُ على تَعْصِيب[٢] القادوسِ في قَدْرِ الإصبعِ في السَّعة؛ لأنَّه إن كان أوسعَ، لم يُؤْمَنَ عليه الكسر عند نزوله، وإضغاطه على التعصيب.

وتكون القوابلُ -وفي القطران الذي يترل فيها ماء الورد- واسعةَ الأسافل، ضيقةَ الأفواه قدرَ ما يمكن أن يدخل فيها طرفُ الإنبيق فيشدَّها؛ فذلك أحوطُ على الماء وأذكى له. ولتُجعل تلك القوابلُ على حجارةٍ مبسوطةٍ لتقيها حرَّ الفرن لأنَّها إذا أُحْمِيَتْ، شربت الماوردَ.

(١) الجلجل: الجَرَس الصَّغير.
لسان العرب، مادة (جلجل).

(٢) التعصيب: شدّ رأس القادوس بعصابة على شكل عصابة الرأس. والعِصابُ والعِصابة: ما عُصِبَ به. وكلُّ ما يُعْتَصَبُ به الرأس، فهو عِصابة.
لسان العرب، مادة (عصب).

وتكون العصاباتُ من خِرق الكتَّان اللينة، وتُلوى مرّة وثانيةً على فم القادوس ثم يُحَوَّط عليها الرؤوس؛ فإن نزلت نزولاً محكماً لا خلل فيه، شَدَدْتَ العُصاباتُ بالخيوط، واسْتَوْثَقْتَ من رباطها. وإن لم تكن كذلك ردّت بالعصابة لَوْيَة ثالثة، أو أُنقصت لوية، حتى يبلغ المراد. -إن شاء الله تعالى-.

وأمَّا إدخالُ الوردِ من القواديس، فإن كان الوردُ جديداً أوَّل انطلاقِهِ، فضع الوردَ فيها وضعاً متوسطاً بغير رذم[١]، ثم بعد ذلك، إذا جفّت الأفران وكثرَ العمل فيها، فترزم الوَرْدَ في القواديس من أوّلها إلى أنْصافها نَعَماً. ومن أنصافها إلى أعلاها تكون متوسطة الحال في ذلك.

وتكون القواديسُ الركيناتُ أقلَّ ورداً من الذي في الوسط؛ لأنَّ النارَ تتمكن من التي في الوسط أقوى.

وأمَّا معرفةُ الحدِّ في وقود النار؛ فهو إذا وضعتَ يَدكَ على الرؤوس -التي هي الأنابيق- فلم تقدْر أن تمسَّها، لشدّة حرِّها، ويصير من الماورد في القِطَارَاتِ نحو ثلثي مثلها، فقد بلغ الفرن الحدَّ المحمودَ من قوة النار، فتعدل عن ذلك النار في الفرن، وتُسوِّي بين وسطه وأركانه، وتُطيِّنِ فمَ الفُرنِ، ويُترك إلى عشِيِّ النهار، وإن أُحْمِيَ الفرنُ كثيراً، وجاوز الحدَّ المحمودَ، وخرج ماءُ الورد أشقرَ، وفي طعمه حُمُوضةٌ، ويَسْوَدُّ أيضاً،

(١) الرذم: الرذم هنا، هو الامتلاء. والرذم: أن يُملأَ المكيالُ حتى يُجَاوِزَ رَأْسَهُ.
لسان العرب، مادة (رذم).

ويتغيَّرُ لونُهُ وطعْمُهُ، فليتحفظ من هذا، ويُوَالَى جميع ما حصل في القطارات من الماورد لئلا يفيض ويُهرق.

ثم يدخل اليد إلى ما في القادوس من الورد، فإن وُجِدَ قد أخذته النارُ، وأفنْت رُطُوبَتَهُ، فَحَسَنٌ. وإن كان فيه فضلُ رطوبة، فيُوقد في الفرن من النار بقدر تلك الرطوبة. وإن كان في داخل الفرن دُخانٌ، فيُفتح له ثقب في أعلى التطبيق يخرج منه الدخان، ويُسَدُّ ذلك الثقب، إذا زال الدخان.

فإذا كان من الغد، فتُخرج الحرّاقة من القواديس، وتُنَقَّى القواديس تنقيةً جيدةً، وتُمسح بخِرقةٍ نقيَّةٍ مبلولةٍ بالماء، ويقطر في اليوم فرنٌ واحدٌ، وفي الليل فرن واحد أيضاً، ويتحفظ من الدخان. ولا غنى عن غسل القواديس والرؤوس والقطارات، تُغسل غسلاً جيّداً، وتُنشق بالخِرَقِ البِيضِ النقيَّةِ المبلُولَةِ بالماء، فإذا لم تفعل، أفسدت الطبخة الثانية برائحتها.

والـــمُسْتَحْسَن في الحراقة، إذا أُخرجت من القواديس، أن تكونَ أسفلَ الجامَةِ أسود، وأعلاها مع وسطها إلى الشُّقْرَةِ.

* * *

صفة عمل الماء ورد المائي، وهو الذي يُعمل من الحراقة، وهو الذي يخرج من البطون بعد الفراغ من التقطير

[عمل الماوردِ المائي]

ويُؤخذ ذلك، ويُلقى في قَصْرِيَّةٍ، ويُلقى عليه من الماء قدر ما يبتلُّ به، ويترك يوماً واحداً، ويُعرك من الغد بالقَدَمِ واليَدَيْنِ نَعَماً.

وقيل: يُلقى عليه من الماءِ قَدْرَ ما يكون إذا عُرِك به مثل الحسو[1]، ثم تُملى منه البطون، ويُقطر —على حسب ما تقدم— ويُرفع ناحيةً.

صفة عمل الماء ورد اليابس الطيّب القطر

[عمل الماوردِ اليابس]

فيُجعل عليه من [الماءِ][2] بقدر ما يتشرَّبه، لا مزيد، ثم تملأ منه البطون، وتقطر برفقٍ وحكمةٍ، فيأتي منه ماوردُ طيِّبٌ يتصرَّف في علاج الطب، وإنَّما يعمل هذا عند الضرورة.

وذكر من جرب: أنَّه ألقي على رطلِ وردٍ يابسٍ عُشْرَ رطلٍ واحدٍ من الماءِ العذب، ثم قطّره، فجاء منه ماءُ وردٍ صالحٌ.

---

(١) الحسو: الطبيخ الـــمُتَّخذ من الدقيق والماء والدُهن.

لسان العرب، مادة (حسو).

(٢) زيادة يقتضيها السياق.

وقيل: إن أُخِذَ الوردُ اليابسُ المغلوفُ في أعماقه والمنثور، يُصَرُّ في خرقةٍ نظيفةٍ صرّاً مسترخياً، ودُلّي في بئر، وغُمس في الماء ذلك مرات، ثم تُرك يبيتُ في البئر ليلةً، وهو معلّق في البئر، بينه وبين الماء ذراع، ويؤخذ من الغد، فإنّه يوجد كأنّه غصنٌ طريٌّ، فيقطر منه ماء وردٍ.

وقيل: إن أردت تقطير ماء الوردِ معجّلاً: فَدُقّ وَرَقَ الورد، واعْصُرْهُ، واجعل عُصَارَتَهُ في بطنِ زجاجٍ، وقطّره في الماء —كما تقدَّم—.

* * *

[الـ] فصل [الرابع]

[عمل الماورد من قشر التفاح]

ومن كتاب ابن زهر[١]: يُستخرج من قشر التفّاح ماءٌ بالوجه الذي يستخرج به ماء الورد، وبتلك الصنعة، وهو ماء قراحٌ عَطِرٌ يدبغ جيّداً. وكذلك يُستخرج ماء عطر من نوار الرَّيْحان، وهو نافع من الهواء الربّاني —بإذن الله تعالى—.

وقال غيرُهُ: ويقطر نوار **النارنج**، **والأُتْرُجّ**، **والسَّوسَن** وشبهِها في بُطونِ الزُجاج في الماء على ما تقدم من العمل في تقطير الورد الغض فيه — فيُؤتى منه ما ابيضّ عطرٌ، إلاّ أنّه يفسُدُ سريعاً. وقد تقدَّم العمل في غراسة السَّوْسَنِ قبل هذا، فتأمَّلْهُ.

* * *

(١) لم أعثر على هذا فيما وصل إلينا من كُتُبِهِ.

[الـ] فصل [الخامس]

[إزالة الدخان من الماورد]

أَمَّا إزالةُ الدُخَانِ من الماء ورد، وإصلاحُ ما يَفْسُدُ منه؛ فينبغي أن يخلطَ أعلى ماء الوردِ بأسفله، وهو ما يُقَطَّر أوَّلاً من البطنِ مَعَ ما يَقْطُرُ بعده، فإنَّ الأوَّلَ منه أنقصُ طبخاً من الثاني، فإذا اختلط، اعتدلَ جميعُهُ. وطعمُ الماء وردِ الطيبِ حلو يَشُوبُهُ قليلُ عُفُوصَةٍ.

فإن كان فيه دخانٌ، فأحببتَ إزالةَ الدُّخَان عنه، فاجعلْ فيه قطعةً من العنبر الطيِّبِ، ويكونُ قدرُها على مقدار قلةِ الماء وردِ وكثرتِهِ، واتركها فيه أياماً حتى تشمَّ ماء الورد وتتذوقَهُ، فلا تجد فيه طعمَ الدُّخَانِ، ولا شيئاً من رائحته، ثم أَخْرِجِ العَنْبَرَ منه، وجفّفْهُ، واستعمله فيما شئت.

آخر:

صُرَّ في خِرْقَةٍ بيضاءَ نقيَّةٍ خفيفةِ النَّسْجِ من البنادقِ[1] الـمَعْمُولَةِ من المرزنك[2] المبيض بالماء والملح بندقتين أو أكثر على قلّة ماء الورد وكثرته،

---

(١) البنادق: البُنْدُق: الذي يُرمى به، والواحدة بُنْدُقة والجمع البنادق. والمقصود هنا الحجم. لسان العرب، مادة (بندق).

(٢) المرزنك: هكذا وردت، وفي اللسان: الـمَرْتك: فارسيٌ مُعَرَّب، ولم يُفَسَّر. وفي حاشية الصفحة: قوله: المرتك فارسيٌّ معرَّبٌ. هكذا في الأصل غير مُفَسَّرٌ. وفي القاموس: الـمَرْتَكُ: الـمُرداسَنج: وأراد الآنكَ أي الرصاص أسودَهُ وأبيضَهُ. لسان العرب، مادة (مرتك).

واجعلها في الماء ورد، واتركها فيه أياماً، حتى تزول رائحةُ الدخان ومَطْعَمُهُ منه، ثم أخرجها وجفّفْها، واستعملها، فيما تريد —إن شاء الله تعالى—.

واعلم أنَّ الماء وردَ يفسدُ من قلّة الطبخ، ومن زيادةِ الطبخ، وعلامةُ الناقِص الطبخِ منه، أن يظهَرَ فيه التقطينُ[١] والخيوطُ البيض؛ وعلاجه: أن يُصَفّى بالخِرقِ الصِّفاق البيض الثقيلة أربع مرات أو نحوها، وتجعل على الرطل منه بعد ذلك ثمنَ درهمٍ من الشبِّ[٢]، ويُضْرَبُ به، ثم يُصَفّى بعد مدّة، فإنَّه يَصْلُحُ.

وعلامة الزائد الطبخ، أن يَسْوَدَّ، ويتغيَّرَ لونُهُ وطعْمُهُ؛ وعلاجُهُ: أن يَدْخُلَ على كلِّ أربعةِ أرطالٍ منه أوقيةٌ من الطفل[٣] الكليكلي القديم العهد بالمعدن، وذلك أن يؤخذ الطَّفَل، ويُصَبُّ عليه من الماء ما يَغْمُرُهُ،

---

(١) التقطين: قَطَّن الكرمُ. تقطيناً: بدت زمعاتُهُ. وقد يكون المقصود هنا اللون، أو أنَّ الماورد بدت فيه الكُتل الصغيرة.

لسان العرب، مادة (قطن).

(٢) الشبّ: حجارة يتخذ منها الزاج وما أشبهه. وهو شبٌّ أبيضٌ له بَصِيصٌ شديدٌ. والزاج: من أخلاط الحبر.

لسان العرب، مادة (شبب).

(٣) الطَّفَلُ: الطين اليابس.

لسان العرب، مادة (طفل).

ويُخَلْخَلُ جسمُهُ، ويُلقى بعد ذلك في الزجاجة التي فيها الماوردُ، ويُخَضْخَضُ حتى يمتزج نَعَماً معه، ثم يُترك حتى يَرْسُبَ الطّفَل، ويروّق الماء وردُ. فإن رأيتَ له قواماً ترضيك صِفَتُهُ، وأُهْرِقت الكَدَرَ منه، وإن رأيته لم يُشَوِّق لَوْنُهُ، فزِدْ فيه من الطَّفَل وروِّقه ثانيةً، ثم القِ فيه من الشبِّ مثل ما ألقيت في الأول، وصفِّهِ، وبَيِّتْهُ من الليلِ للهواء مكشوفاً؛ فإنَّه يصلُحُ بذلك[١] —إن شاء الله تعالى—.

والشبُّ إذا خلط بالماء وردِ حَسّن لَوْنَهُ ورائحتَهُ، ومنع الفسادَ منه، وبقي أعواماً، لا يتغير له طعمٌ.

صفة تطييب ماء الورد بالكافورِ وبالعُود وبالقَرَنْفُلِ وبالزَّعْفَران، وبالـــمِسْك، فُرادى ومجموعة لمن أحبَّ ذلك

[تطييب الماورد بأنواع الطيب]

من كتاب الزهراوي[٢] ومن غيره[٣]: تجعل من أيُّها شئت جزءاً في عشرةِ أجزاءَ من ماء وردٍ طيِّب، وتُقَطِّره في القرعةِ ذاتِ الإنبيق بِنَارِ

---

(١) انظر: زهر البستان ونزهة الأذهان، الحاج الغرناطي (مخطوط): ورقة ٨٨، ٨٩.

(٢) لم أعثر على هذا القول.

(٣) انظر: زهر البستان، ونزهة الأذهان، الحاج الغرناطي (مخطوط): ورقة ٨٩، ٩٠.

فحم، لا دخانَ لها —على صفة العلم في تقطيرِ ماءِ الوردِ على ما تقدَّم— وإن أحببتَ أن تنتفعَ بعد ذلك بتلك الأفاويه[١]، فاجعلها في الورد صحاحاً، ثم قَطِّرْهُ عنها، وجففها بعد ذلك، واستعملها. إلاَّ أنَّ ماءَها يأتي أضعف من الذي يقطر عنها، وهي مَدْقُوقَةٌ.

وإن قُطِّرْتَ على الأفاويه المذكورة الماءَ القراح، جاء حسناً. ويأتي العمل في ذلك كل نوعٍ منها مفرداً —إن شاء الله تعالى—.

أمَّا تقطيرُ الماءوردِ عن المِسْكِ، فتجعل على كُلِّ رطلينِ من الوردِ الطيِّبِ زِنَةَ مثقالٍ من المسك، ويترك في آنية زُجاجٍ يوماً وليلةً، ثم يقطر في بطن زجاج في ماءٍ في مِرْجَلٍ —على الصفة المتقدمة— حتَّى يقطرَ جميعُهُ، وترفعه في آنيةٍ، وتشدَّ رأسَها ناعماً، فهو مِمَّا يتطيّب به المُلُوكُ، ويخلط في صباغ الثياب الذي يعمل بغير نار، وتأتي الثوب ورائحة المسك فيه.

وأمَّا تقطيرُهُ عن الكافور، ويُسَمّى الماء وردُ الكافوريُّ؛ فيُنْقَعُ دِرهمُ كافورٍ في رطلِ ماء وردٍ طيِّبٍ ثلاثة أيَّامٍ في بطن التقطير مشدّودَ الرأس، ويقطر ما تقدَّم في المسك. وتستعمل في علاج الملوك، ويُتطيَّبُ به في الصيف، ويستعمل في علاج الأمراض الحارة.

(١) الأفاويه: هي أنواع المُطيِّبات للطعام مثل: الفُلفُل والزنجبيل والقِرفة والقرنفل وغيرها، مِمَّا يطيب به الفقاع.

الفلاحة النبطية: ١/٤٢٤.

وأمَّا الماء ورد الصَّنْدلي، فَيُرَضّ من الصَّنْدل أوقيَّتانِ، ويُنْقَعُ في رطلٍ من ماء الورد الطيبِ يوماً وليلة، ثم يقطّر —على ما تقدَّم—.

والماء ورد الزعفراني؛ يُنْقَعُ نصفُ أوقيةٍ من زعفرانٍ طيِّبٍ في رطلينِ من الماء وردِ الطَّيِّب، ويُقَطِّر، —على ما تقدَّم العمل— ويُرفع. وهو يدخل في علاج الطب وفي الطبوب.

والماء وردُ القرنفليّ؛ تُنقعُ أوقية قَرَنْفُلٍ في رطلٍ ونصفٍ من الماء وردِ الطَّيِّبِ يوماً وليلةً، ويُقطِّر —على ما تقدم— ويُرفعُ، ويُستعمل —إن شاء الله تعالى—.

وإحكامُ العمل في تقطير هذه المياه وشبهها؛ تليينُ النار، ولا تُشَدّ، لئلاَّ يخرج الماء غيرَ ناضجٍ، ولا تُملأ البطون منه، فيغلي، ويُهْرَقُ.

صفةُ عملِ ماءِ الكافورِ من خشبِ الصنوبرِ

يُؤْخَذُ من خشبِ الصنوبر داخِلُهُ الكبيرُ الوَدْكُ[١] الذي يعرف باللقش[٢]، ويُقَطَّع قِطعاً صغاراً لِطَافاً، ويُملأ منه بطنُ زجاج، ولا بد أن تكون البطنُ من زجاج، ويقطر في الماء —على ما تقدَّم— فإنَّه يقطر منه دُهْنٌ دقيقٌ طيِّبُ الرائحة؛ يُسَمَّى ماء الكافور. وهذا يفسُدُ سريعاً، بعد

(١) الودك: دَسَمَ اللحم وُهْنُه؛ والمقصود هنا: داخل الخشب الغليظ.

لسان العرب، مادة (ودك).

(٢) اللقش: لم أعثر لها على معنى في لسان العرب.

أيّام؛ وإن غمست إبرةً كبيرةً من حديدٍ من جهة عينها، وأدنيتَ من النار، أَسْرجت مثل الشمع، حتى تُنقّي ما يعلق بها من ذلك الدهن، صحيحٌ مُجَرَّبٌ.

وإنْ قطرتَ هذه اللقشَ في بطنِ فخارٍ بتقطيرِ اليُبُوسَةِ، وهو التقطير في غير الماء، خرج منها القطرانُ.

كلام في التقطير للرازي

قال[1]: السرُّ في التقطير، أن تكون القرعةُ كبيرةً غليظةً، لا التواءَ في أسفلِها، ولا نفاخةَ في أجمعها، ويكون الأنبيق مُهَنْدَماً عليها؛ ولتكن القدرُ التي تنصب فيه كهيئة الـمِرْجَل، والقرعةُ مُغرقةً في الماءِ إلى أعلى الورد، وليستوثق منها بخِرَق تُلَفّ حولها، حتى لا تتحركَ، ولا تماسّ القرعةُ من الزجاج القدر، فيُكسر. وكذلك إن أصابها ماءٌ باردٌ انكسرت. ولا تخرجها من الماء الساخن قبل أن يبردَ الماءُ؛ فإنّها إن خَرَجَتْ منه وهو ساخنٌ، وأصابها الهواءُ، انْكَسَرَتْ. وليكن عند الـمُسْتَوْقَد ماءٌ يغلي يُزاد منه في القدرِ متى نَقَصَ ماؤُهُ، ولا يُزادُ فيه ماءٌ باردٌ بوجهٍ، فإنّه يقطع التقطيرَ، ويكسرِ البطونَ. فهذا هو تقطيرُ الرطوبة، وهو يصلح للمياه.

(١) لم أعثر على هذا القول في كتب الرازي التي وصلت إلينا.

ومن غيره، قيل: إن جُعل في قدرٍ كثيرُ رملٍ مُغَرْبَلٍ، ورمادٌ مجموعَيْنِ، أو فُرادى، ودُفِنَتْ فيه قَرْعَةُ[1] الزجاج، ولا تماسّ القِدْرَ، وتجعل في القَرْعَة الماءَ الذي يُراد تقطيره، ويرفع على النار، ويكون الوقود تحته أقلّ من الوقود تحت الـمِرْجَل، كتقطير الرطوبة وألين؛ لأنَّ هذا إذا حَمِيَ نَعَماً، صار ناراً وربما كسر القُرْعَةَ، وليس الماء في داخل المرجل كذلك؛ فإنّه يقطر. وقيل: يحبس القرعة في ذلك الرماد أو الرمل، ولا يغيب فيه.

وللرازي[2]، ولغيره في التقطير، قيل: يُقَطَّرُ ما يُراد تقطيرُهُ بقراعٍ من فخارٍ مُزَجَّجَةٍ مَغْلُوفَةٍ في الـمُسْتَوْقَدِ على شِبَاكٍ من طين، ويوقد تحتها بنارٍ ليّنةٍ، وقد تجعل بَدَلَ ذلك الشباكِ طَبَقاً من آجُرٍّ يُفْصَلُ به بين النارِ وبينَ البُطُونِ؛ ليكون على هيئة الحمام، والمراد من ذلك في هذا الوجه. وتكون البطون من تُربةٍ صابرةٍ على النار، بعد أن تُطيّنَ البُطُونُ بطين حكمةً، أو بالطين الذي يصنع بنادق اليوم، ويُغَطُّون منه الأبواط، ويقطر في هذا البطون، التي هي على هذه الصفة، رطوبةُ الأشياء الطيبة جداً، ويستعمل أيضاً هكذا التقطير دُهْنُ الآجُرِّ وشبْهُ، وهذه الوجوه تُسَمَّى تقطيرُ اليُبُوسة.

(١) القُرْعَةُ: الجرابُ الواسعُ يلقى فيه الطعامُ.

لسان العرب، مادة (قرع).

(٢) لم أعثر على هذا القول في كتب الرازي التي وصلت إلينا.

قال ابن العوَّام الإشبيلي: قطرت دُهْنَ الآجُرِّ على هذه الصفة المذكورة، فَصَحَّ.

قال الرازي: ومتى حَمِيَ المستوقدُ نَعَماً، وتواتر القطرُ وتَسَابَقَ، فجِّفِفِ النارَ حتى تَهدأ؛ وإن كان فاتراً، فقوُّوا النار، واستوثق من طرف ذنابة[1] الإنبيق ورأس القابلة لئلا يَدْخُلَها الدخانُ، فيفسدَ ما يقطرُ فيها.

والقرعةُ هي البطنُ، ويُسمى القادوس أيضاً، وهو الذي يقطرُ فيه الماء وردُ وغيره، ويكون من فخارٍ مُزَّججٍ، ومن زجاجٍ أيضاً لتقطير المياه، ويُسَمَّى الرأسُ الذي يُركب عليه الإنبيقُ الذي يقطر منه الماء، يُسَمَّى الذُبَابةُ. والقَابِلَةُ: هو الإناء الذي يُقطر فيه الماء وردُ من طرفِ الإنبيق.

ويتوخّى أن يكونَ النهرُ المحيطُ بداخل الإنبيق، وهو الذي يجتمع فيه الماءُ، وينفذ إلى ذبابة الإنبيق، يكون ذلك النهرُ عميقاً محكماً مستوياً، وحاشيتُهُ مرتفعةً منتقبةً مُحْكَمَةً؛ لئلا يذهبَ من الماء وردِ وغيره شيءٌ بعد حصوله فيه.

* * *

(١) ذُنابة الإنبيق: الحدُّ الأعلى منها.

[الـ] فصل [السادس]

[عمل الرُبّ والزبيب والخل من العنب]

قد يُعمل من العنب زبيبٌ ورُبٌّ وخلٌّ وغير ذلك.

وقد تقدم صفة عمل الزبيب في باب اختزان الفواكه، ونذكر الآن عملَ الرُبِّ والخل أيضاً:

صفة عمل الرُبُّ المطبوخ من عصير العنب

يُعصر العنبُ الحلو ناعماً، ويؤخذ من عصيره قَدْرَ الحاجةِ، ويوضع في أواني الفخار الجُدُد، ويُترك يوماً وليلة، ولا بُدَّ، ويُؤْخَذُ من الغدِ الصافيَ منهُ برفقٍ؛ لئلا يتكدَّرَ، ويُلقى على ثلاثةِ أكيالٍ منه كيلٌ واحدٌ من الماءِ العذبِ الصافي، ويُلقى في قِدْرِ بُخَارٍ جَديدٍ مُزجّجٍ إن أمكن، مُقَصَّراً[1] بالماء العذب، أو قدرٍ من نحاسٍ كبيرةٍ، وليكن القدر واسعَ الفم، ويُطْبَخُ على نارٍ لَيِّنةٍ حتى ترتفع رغوتُهُ، ويُوالى إخراجُها منه بِمِغْرَفَةٍ مثقوبةٍ؛ فإذا فَنِيَتْ رغوتُهُ، قَوِّي نارَه قليلاً قليلاً، وتُداومَ تحريكَهُ بلا فتورٍ؛ لئلا يحترق، ويترلُ القدر الحين بعد الحين عن النار، ثم تُعاد إليه، ويُداوم طبخه حتَّى يأتي قوام شراب الجُلاَّب[2].

(١) ماءٌ قاصرٌ: ماءٌ باردٌ، والمقصود هنا أن يكونَ مُبَرَّداً بالماء العذب.

لسان العرب، مادة (قصر).

(٢) كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٠٤–١٠٥، والجُلاَّب: ماءُ الورد.

قال الحاج الغرناطي[1]: وُجد ذلك في العصير الشديد الحلاوة، الكثير العَسَلِيَّة؛ أن يذهبَ الماءَ، ويبقى من العصير الثُلثُ وإن كان العصيرُ من العرائِشِ والكروم المحدثة، فيبقى منه بعد ذهاب الماء الربعُ لا أكثر، ويُصفّى وهو ساخِنٌ، ويختزن في القُلل المقيَّرة، ويجعل فيها وهو باردٌ.

وقال غيرُهُ[2]: تخزن في القُلَل الجددِ، ولا تخزن في زُجَاجٍ، ولا في إناءٍ مزجَّجٍ.

قال الحاج الغرناطي[3]: والماءُ يَحْسُنُ رَوْنَقُهُ، ويجيد طَعْمُهُ وفائِدَتُهُ وفائِحَتُهُ، حتى أنَّك تجد منه عند أول غليَةٍ تُغلى فائحة السفرجل وطَعْمَهُ من غير أنْ تَضَعَهُ فيه.

وقال غيره: يترك العصير بعد تعصيره يوماً وليلةً وحينئذٍ يطبخ.

وقال الحاج الغرناطي[4]: يؤخذ العنب المتناهي الناضج الصادق الحلاوة، ويُنَقّى من عراجينه[5] كلها أو ما أمكن منها من ورق –إن

(١) زهر البستان ونزهة الأذهان (مخطوط) ورقة ٧٨.

(٢) انظر: كتاب في الفلاحة، أبو الخير الإشبيلي، ص١٠٥.

(٣) زهر البستان ونزهة الأذهان (مخطوط): ورقة ٧٨.

(٤) زهر البستان ونزهة الأذان (مخطوط): ورقة ٧٦.

(٥) عَرَاجينُهُ: عِذَق العنب إذا يَبِس واعوجّ.

لسان العرب، مادة (عَرْجَنَ).

خالطه– ومن حبٍّ غير ناضج أو مَفْسود إن كان فيه؛ ويُعصر بِرِفْقٍ، ويُصَفّى عصيره، ويُعمل به مثل ما تقدَّم.

وقيل: تؤخذ سُلافةُ[1] العنبِ –وهو العصيرُ الذي يسيل من كدس[2] العنب قبل عصيره ويطبخ على الصفة المتقدّمة؛ فيأتي من ذلك رُبٌّ طَيِّبٌ.

وبعضُ الناس يطبخون العصيرَ وحده، ولا يخلطون معه ماءً. وينبغي أن يطبخ الرُبُّ في موضعٍ فسيحٍ لئلا يرجعَ عليه الدخانُ فيفسدَهُ، ويُداومُ تحريكه بلا فُتُور، فذلك يحسنُ لونُهُ.

وقيل: إن قُطِفَ العنبُ للتعصير في نُقصان الشهر، والقمر نازلٌ بالسَّرطان أو بالأسدِ، أو بالميزان، أو بالعقربِ، أو بالدلوِ، كان أكثر للعصير بمشيئة الله تعالى.

(١) سُلافة العنب: أول ما يُعصر من العنب. وقيل: هو ما سال من غير عَصْرٍ.

لسان العرب، مادة (سلف).

(٢) كدس العنب: العنب المتراكب الكثير.

لسان العرب، مادة (كدس).

[عمل الرُبِّ الشمسي]

صفة عمل الرُبّ الشمسي، وهو رُبّ يعمل للشمس دون طبخ نار، ويسمى "الرُبّ الجلابي" وهو أفضل أنواع الرُبّ

يُقصدُ إلى عناقيدِ العنبِ العَسَلي، ولا بُدّ التي تكون في أعلى الجفنة، إذا نضجت، ولوّحتها الشَمسُ، وصار فيها حُمْرَةٌ؛ فترُضُّ أصولُ تلك العناقيدِ بكلاَّب من حديدٍ، ويفتلُ فتلاً يسيراً، ويُترَكُ كذلك دون أن يُقطع، فإذا ذبل حَبُّها، وتَكَمَّشَ، فتُقطع، ويُنْثَرُ حَبُّها، وتُزالُ عيدانُها.

وتُنَقّى من حَبٍّ غيرِ ناضجٍ، أو حبٍّ فاسدٍ، أو ورقٍ –إن كان فيها– ويُرَضُّ الحبُّ برِفْقٍ من غيرِ أن ينكسرَ عجينُها، وتُعْصَرُ برفقٍ؛ ويؤخذ عصيرُها في إناءٍ نظيفٍ نحو ستٍّ ساعاتٍ، ولا بُد، ثم يُصَفَّى ويُجْعَلُ صَفْوَهُ في أواني زُجاجٍ، ويوضعُ على سطحٍ عالٍ على سقفِ غرفةٍ أو شبهها لِتَنَالَها فيه الشمسُ بالنهارِ كُلِّهِ؛ ويوضع حوالي تلك الأواني الملحُ الجريشُ، وتغطى بالليل، وتكشف بالنهار للشمس. وكلّما نقصت تلك الأواني، فتُدرك بعضُها من بعض، ويبقى كذلك للشمسِ حتى يصيرَ مثل شراب الجلاب.

قال ابن العوام الإشبيلي: هذا صحيح، وقد رأيته، وهو قد يُسكر في جوانبها.

* * *

[الـ] فصل [السابع]

[عمل الشراب الحلو من الكروم]

وأما صفة العمل في اتخاذ الشراب الحلو من الفلاحة النبطية:

قال قوثامي[١]، وقد وصف صغريثُ اتخاذَ الشرابِ الحلوِ من أيِّ كرمٍ كان، فقالَ: يُعْمَدُ إلى القضبانِ التي فهيا العناقيدُ، ينتزع ورقها كُلُّه منها، وجميعُ ما يُقاربُ العناقيدَ من الورقِ، ثم يلوي تلك القضبان بتلك العناقيد؛ يفعل ذلك بها قبل وقت القطاف بثلاثين يوماً أو أكثر قليلاً لتقل المائيّة في تلك العناقيد؛ وتطبخ الشمس العنب أفضلُ طبيخٍ، ويجذب ما في العنب من فضل الرطوبات؛ فيحدث في العنب كذلك حلاوةٌ كثيرةٌ، وكذلك في شرابِهِ.

ومن غيرها، قال قسطوس[٢]: تعمد إلى العنب قبل قطافِهِ بشهرٍ، فيلقى عنه وَرَقُهُ؛ لتُصيبَهُ الشمسُ، ثم تلوي أصول العناقيد، ويترُكَ حتى يتشَنّجَ العنب، ويكاد يجف، ثم يُقطَفُ ويُعْصَرُ، فيحلو لذلك العصيرُ، ورُبَّما أقر لذلك العنب على الكرم، حتى تيبس عامَّته، ثم يقطف ويوضع للشمس، ثم يعصر، فيبقى عصيره حلواً.

(١) الفلاحة النبطية: ١١١٩/٢ (مع بعض التغيير في بعض الألفاظ).

(٢) الفلاحة الرومية، ص٢٢٩.

وقال غيره[1]: إن فُرِشَ العنبُ النضيجُ للشمس حتَّى تَجفَّ مائيَّتُهُ، وتذبلَ قُشُورُهُ، ثم عُصِرَ بعد ذلك، ثم شُمِّس عصيرُهُ، فإنَّ شرابَهُ يحلو كحلاوةِ الشرابِ المطبوخِ.

وقال غيره[2]: إن طُبِخَ ذلك العصيرُ، جاء الربُّ منه حَسَناً، وإن جُعِلَ منه شرابٌ، فإنَّه يبقى زماناً لا يتغيَّر.

قال كسينُوس[3]: يبقى العصير حلواً السنة جميعها، تجعل منه حين يعصر في ظروف فخّار قد رُقِّت، داخلها وخارجها، قدر نصفها، وتحصّن أفواهها بأُدُمٍ[4] يُشد عليها، ويوضع أياماً في بئرٍ فيها ماءٌ، فإنَّه يبقى على حالِهِ في حَلاوَتِهِ.

ومن الناس من يضع هذه الظروف بما فيها من حُبيبات الماء وضعاً لا يستبينُ منه إلاَّ حافتُها، فيبقى ذلك العصير بحلاوته.

* * *

---

(١) انظر: الفلاحة النبطية: ١١١٩/٢.

(٢) الفلاحة الرومية، ص٢٢٩.

(٣) الفلاحة الرومية، ص٢١٧.

(٤) الأُدْم: الجلود المدبوغة.

لسان العرب، مادة (أدم).

[الـ] فصل [الثامن]

[عمل الـمُصَنَّبِ والمجرجم والـمُكَسَّر]

وأما صفة عمل الـمُصَنَّب[1] والـمُجَرْجَم[2] والـمُكَسَّر (من كتاب الحاج الغرناطي).

قال[3]: يبقى العصير بحلاوته، إذا جعل فيه بزرُ الخَرْدَل، وهو الصِّنَابُ، أو بزر الجِرجِير، أو قشور أصل الكَبَرِ[4] مَدْقُوقَةً على ما أَصِفُ، ويسمى الذي يجعل فيه الصنب المصنّب، والذي يجعل فيه الكبر صفة عمل العصير المكبر، وهو طبيخٌ مثل الرُبّ.

قال الحاج[5]: إذا عمل هكذا فإنَّه لا يُسكرُ، ولو شُرِبَ منه قنطارٌ، وهو يبسطُ النفسَ، ويُدِرُّ البولَ، ويفتحُ السُّدَدَ، ويُذيبُ الطُحَالَ، ويُسَخِّن المعدةِ، وسائر الأعضاء، ويُجيدُ الهضمَ، ويَحْبِسُ الاستمراءَ، ويُعينُ على

---

(١) المصنّب: الصِّناب: صباغٌ يُتَّخَذُ من الخَرْدَل والزبيب. لسان العرب، مادة (صنب).

(٢) الـمُجَرْجَم: المعجون بعضُه على بعض (الـمُتَقَبِّض). لسان العرب، مادة (جرجم).

(٣) هذه المعلومة غير موجودة في مخطوطة الحاج الغرناطي (زهر البُستان ونزهة الأذهان).

(٤) الكَبَر: سبق تعريفه.

(٥) هذه المعلومة غير موجودة في مخطوطة الحاج الغرناطي (زهر البُستان ونزهة الأذهان).

الباه، ويقطعُ ريحَ الشراسيف. وهو على هذه النسخة حَسَنُ الطعمِ والرائحةِ، يُؤخذُ من الـمُصكارِ[1] الطيبِ الحُلوِ الـمُعْتَصَرِ من العِنَبِ القريبِ العهد بالقطافِ ساعة يعصر عشرة أرباع مروق[2] قد نُزعَتْ أبقاله ويوضع في إناء نحاسٍ مُقَصْدَرٍ، ويُلقى عليه من الماء العذب خمسةُ أرباعٍ وقبضتان من البِرْكان[3] القَرَنْفُلي وأربعةُ أرطالٍ من التُفَّاح الحلو مُقَطَّعاً، وثمانِ حَبَّاتٍ من السفرجل الحُلْوِ، ويُرفع على نارٍ مُعْتَدِلَةٍ، ويُطبخُ

---

(١) المصكار: الخمر الحامض. والمصكار: من أسماء الخمر التي اعتصرت من أبكار العنب حديثاً.

لسان العرب، مادة (مصطر).

(٢) المروق: في لسان العرب: الـمُرَّيق: وهو حبّ العُصْفُرُ.

لسان العرب، مادة (مرق).

والـمُرَّيق: هو العُصْفُر، وهو القِرْطَم أيضاً، وهو ثلاثةُ أنواعٍ: برّي وهو ثلاثة أنواعٍ، والبستاني نوعان أيضاً.

عمدة الطبيب: ٢/٥٨٥.

(٣) البركان: من دِقّ النبت، وهو الحمض، له عروقٌ دِقَاقٌ، وهو من خيرِ الحمض.

لسان العرب، مادة (برك).

وهو ضربٌ من الحمض.

عمدة الطبيب: ١/٩٨.

حتى يبقى الماء مع رُبْعَيْنِ من ماء العصير، ويبقى منه ثمانيةُ أرباعٍ، وفي خلال ذلك تخرج رغوته، ثم تجعل ذلك الطبيخَ وهو فاترٌ في خابيةٍ مُرَقَّبَةٍ.

وقبل هذا تُؤْخَذُ قُشور أُصُولِ الكَبَرِ، ويُعْصَرُ بالماءِ العذبِ حتى تذهبَ حِدَّتُهُ ورائحتُهُ، ويَيْبَسُ، ثم يُدْرَسُ، ويُنَخّلُ، ويؤخذُ منه ثلاثة أرطال، ومن قِشْرِ لِسان الثور[1] الـمُيَبَّس المدروس المنخول مِثلُهُ، ويُخْلَطَانِ جميعاً، ويُخاط ثلاثُ خَرَائطَ من ثوبِ كَتَّانٍ صَفِيقٍ نظيفٍ أبيضَ، ويجعل في كل خريطةٍ منها ذلك الدواء، وتؤخذ قصبةٌ نقيَّةٌ طولُها مثلُ طول تلك الخابية، وتُرْبَطُ خريطةٌ من تلك الخرائطِ في أسفلِها، وأخرى في وسطها، والثالثة مُقَرَّبَةٌ من أعلاها بمقدار ما يَغمُرُها ذلك الطبيخُ في الخابية، وتُوقِف تلك القصبة في الخابية في الطبيخ، وينقل لئلا ترتفع، ويُؤْخَذُ من الـمُصطكى نصف رطل، ويُدَقّ، وينخّل، ويذرى منه في فم الخابية على ذلك الطبيخ، شيء [خوفاً] من تشقق يحدث في

---

(١) لسان الثور: هو الكُحَيلاءُ.

عمدة الطبيب: ١/٩٨.

والكُحيلاء: من جنس الألسُن، ومن نوع الجَنْبة ورقُهُ كورق لسان لاثور شكلاً وطولاً وخُشُونةً، ساقه عرض الإصبع، فيه خشونة يرتفع نحو الذراع، له بزرٌ خشنٌ في قَدر حب الكِرْسِنّة، لها أصلٌ كأصل الجزرة، فيه لزوجة كثيرة، منابته في الحُرُوث والدِّمن.

عمدة الطبيب: ١/٤٠٤.

المصطكى المذرورة عليه، ذُرَّ من بقية الـمُصْطَكى ما يلتحم به، وتبقى الخابية لذلك شهراً، وبعد ذلك يخرج منها على قدر الحاجة على (مِحْراكٍ)[1] في أسفلها، فإنَّه يوجد على الصفة التي قلنا، والشرط الذي شرطنا -إن شاء الله تعالى-.

وأما المصنّبُ، فيُؤخَذُ الصنابُ الحديثُ، ويُجْتَنَبُ القديمُ، ويُعصر حبُّهُ بالماءِ العذبِ، ويُجَفَّفُ، ثم يُدْرَسُ، ويُغَربلُ، ثم يُعمد إلى المصكارِ الحُلوِ الغاية في الحلاوة، فيملأُ منه خابيةٌ، ويُقَسَّم ذلك الصنابُ أقساماً ثلاثة، ويجعل كل ثلث في خريطة، ويُربط في قصبة -مثل ما تقدم- ويذرى من ذلك الصناب على وجه المصكار في أعلى الخابية حتى يُسْتَرَ وَيَنْعَقِدَ. فمتى ظهر منه شيءٌ، يُذَرَّى عليه الصِنَّابُ المدقوقُ، ويُتَفَقَّدُ مدّة شهرٍ، ثم بعده، يخرج منه قدر الحاجةِ على مَسيحٍ[2]، فإنَّه يبقى شديدَ الحلاوةِ، ولا يُسكر -بِوَجْهٍ- كثيرُهُ، فكيف قليلُهُ!! غير أنَّ رائحة الصنَّاب توجد فيه.

وإن طُبِخَ المصكار مع الماء على القدر المذكور، وجعل فيه التُرُنْجَانُ والحبقُ القرنفلي، ونُزعت رَغْوَتُهُ، وهو رديءٌ في طبخه حتى يذهب الماء،

(١) الـمِحْراك: الخشبة التي تحرك بها النار.

لسان العرب، مادة (حرك).

(٢) المسيح: المنديل الخشِن.

لسان العرب، مادة (مسح).

وخُمس العصير، منع رائحة الصناب أن يسري فيه؛ وأمَّا مع حلاوته فحسن الرائحة.

صفة أخرى

وقال غيره: يُدق الصِنَّاب نَعَماً، ويُعجنُ بالماء، ويُطلى به داخل خابيةٍ من فيه، ويجعل فيها من العصير الذي يسيل من العنب قبل أن يبالغ في عصره دون ملئها، ويترك دون غِطَاءٍ ثلاثة أيام، ثم يُغطى بعد ذلك بالغطاء، وفيه ثقوب كثيرة لطاف، ويُعلَّق فيها صُرَّةٌ من خردلٍ مَدْقُوقٍ، ولا تبلغ تلك الصرة إلى العصير، وتطبق تلك الخابية، برمادٍ معجونٍ بالماء، ثم تنــزع ذلك الرماد بعد جمعةٍ، أو عشرة أيام؛ فإنَّ حلاوةَ ذلك العصيرِ تدومُ، وإن تَقَادَمَ.

صفة أخرى في عمل المصنّب والمجرجر والمكبّر

قال أبو الخير الإشبيلي[1] وغيره: يُجعل العصير الحلو في خابية مزفّتة، وتأخذ بزر الخَرْدَل والجِرجير، أو قشور عروق الكَبَر أيها شئت، ويُدق ذلك ناعماً، ويغربل، فإذا بدأ العصيرُ بالغليانِ، فيُدَقّ بشيءٍ من ذلك في وَسَطِ الغَلَيانِ، ويتعاهد بذلك كلّما همَّ بالغليان، حتى يهدأ غليانُهُ، فإنَّه يبقى بحلاوته، ولا يُسكر بعض الناس؛ يُصَرُّ ذلك مدقوقاً

(١) أخلَّ به كتابُهُ في الفلاحة، وانظر: كتاب الفلاحة، ابن بصال، ص١٨١، الفلاحة الرومية، ص٢٣٠.

مصروراً في خِرْقَةِ كَتّانٍ صَرّاً مُسْتَرْخِياً، ويثقلها بحجر، ويربطها بخيطٍ، ويُعَلِّقها في آنية العصير، دون أن تصلَ إلى أسفلها.

فهرس الجزء الخامس

فهرس الجزء الخامس

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة

الموضوع	الصفحة